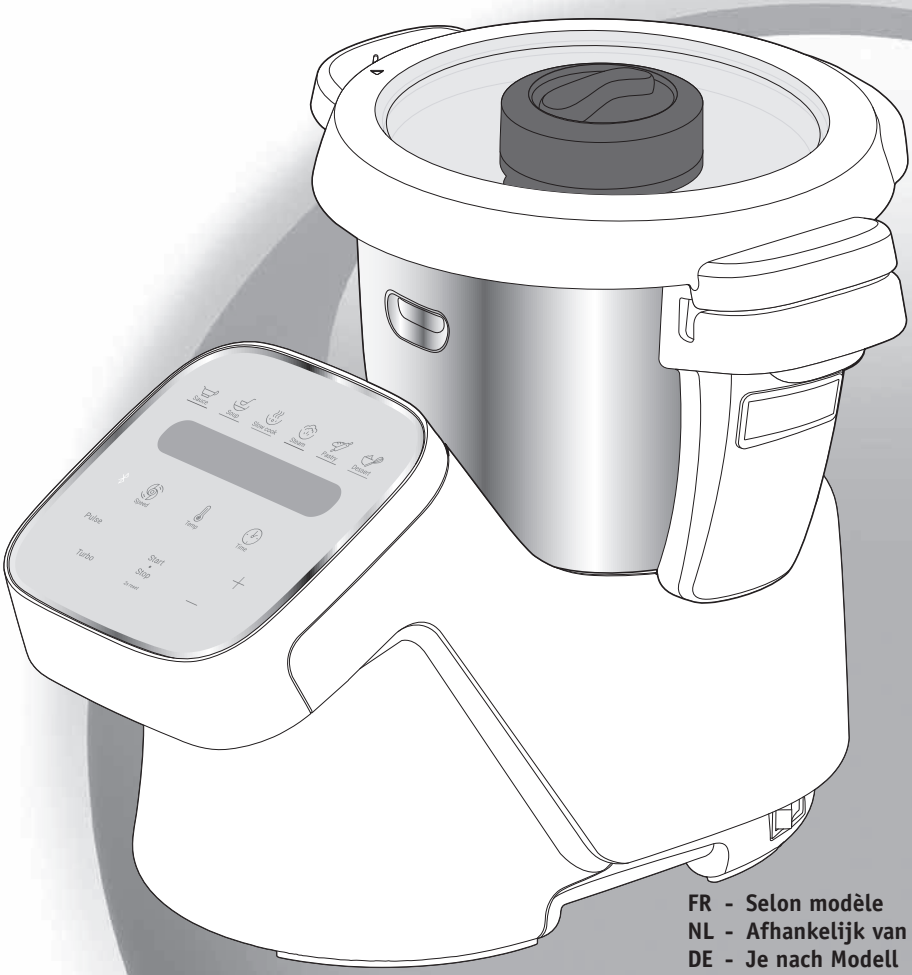
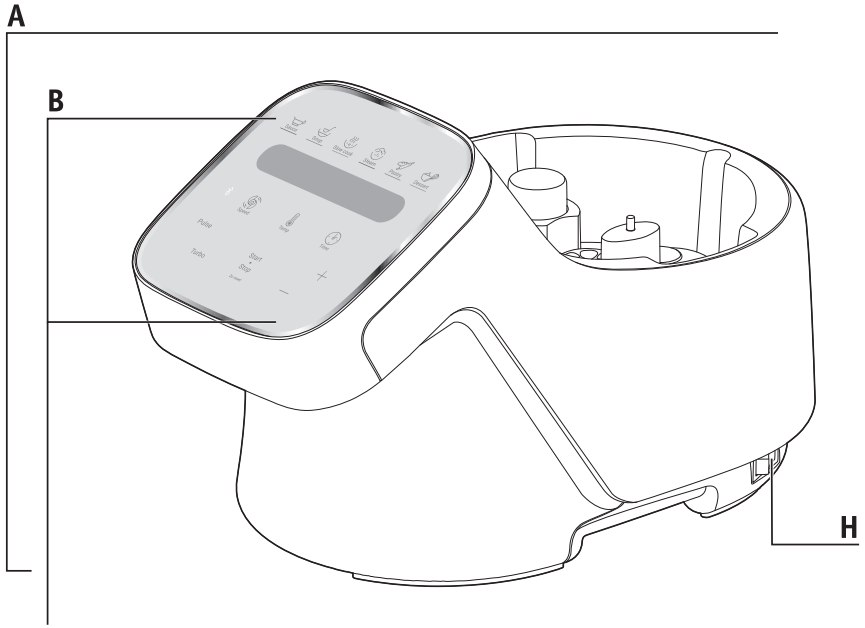
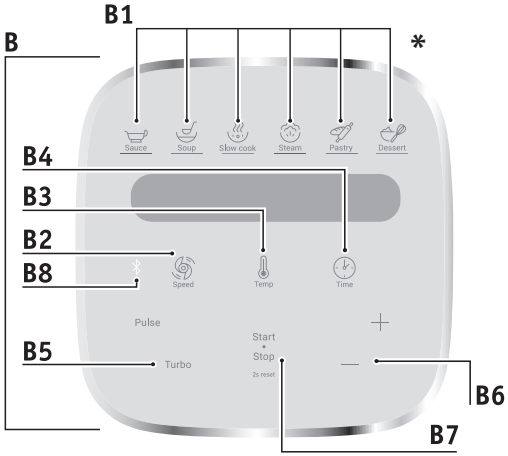
# i-Companion xl
# Companion

FR
EN
NL
DE
IT
ES
PT

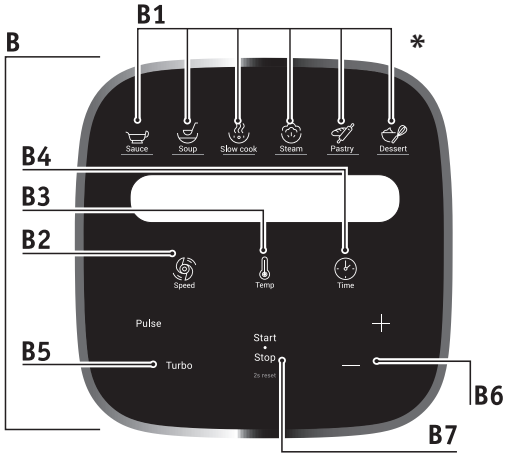



FR - Selon modèle
NL - Afhankelijk van het model
DE - Je nach Modell
IT - A seconda del modello
ES - Dependiendo del modelo
PT - Consoante o modelo
EN - Depending on model

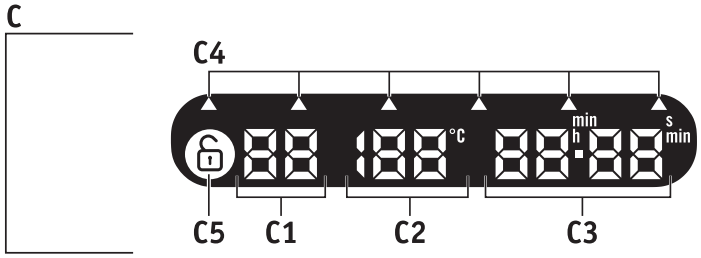


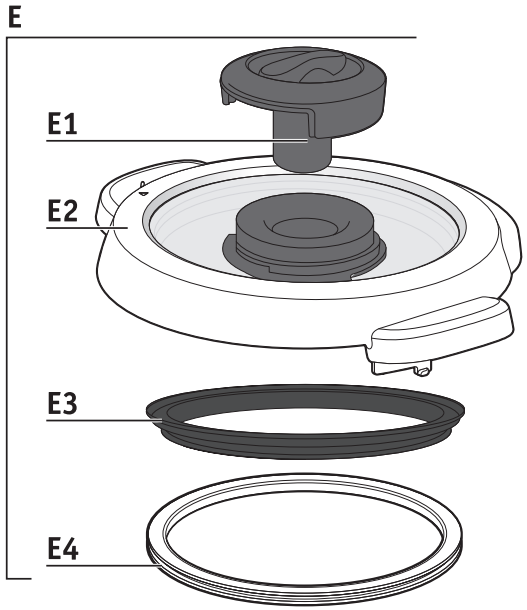



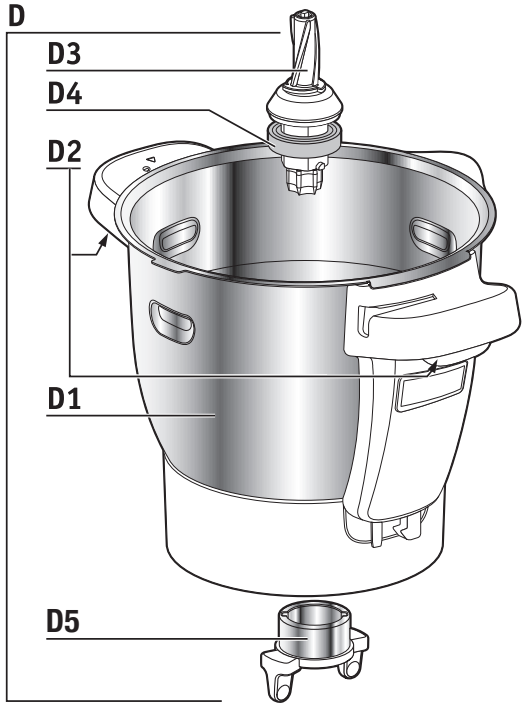

Screen 1

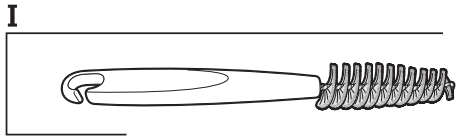


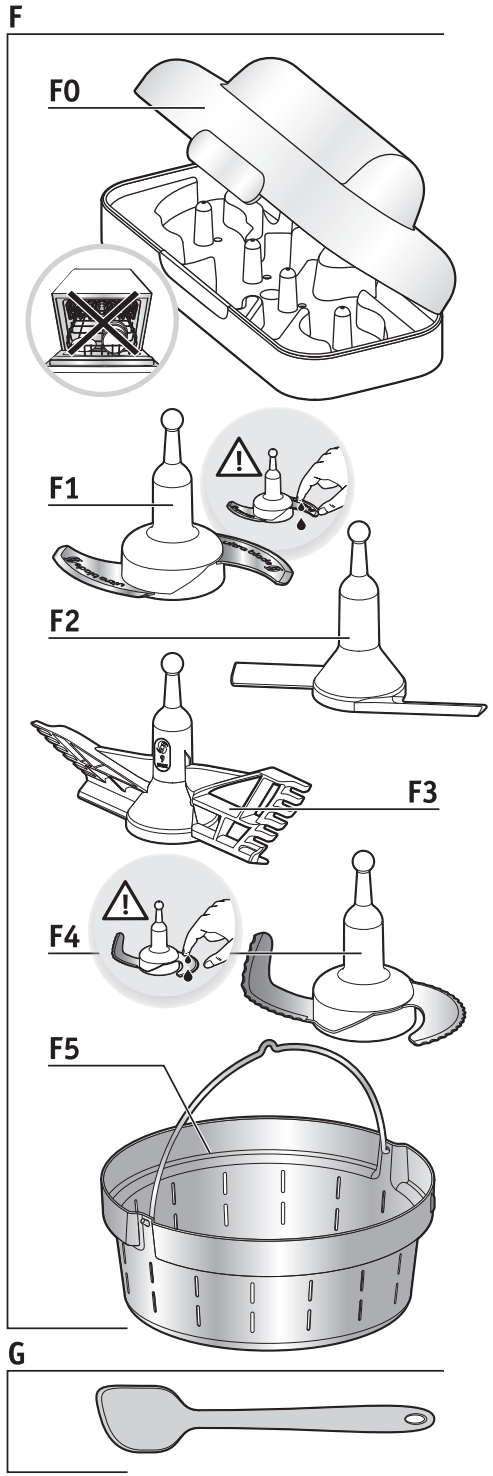

Screen 2



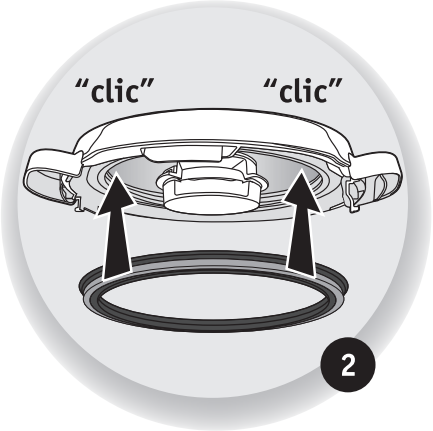



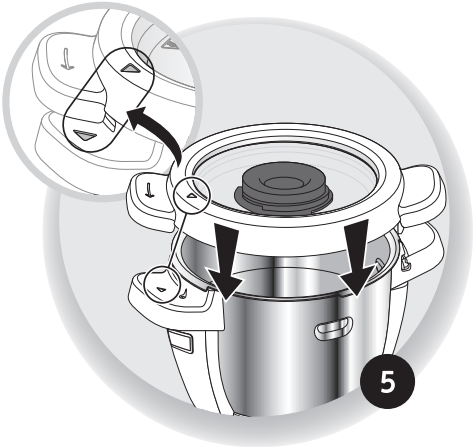



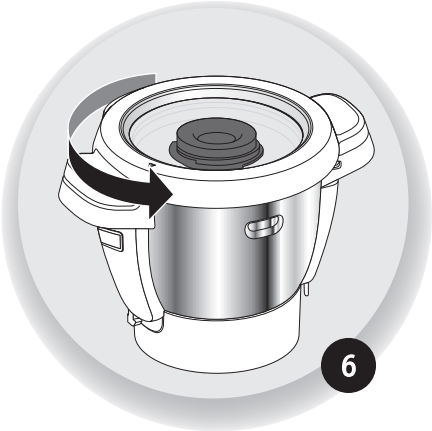



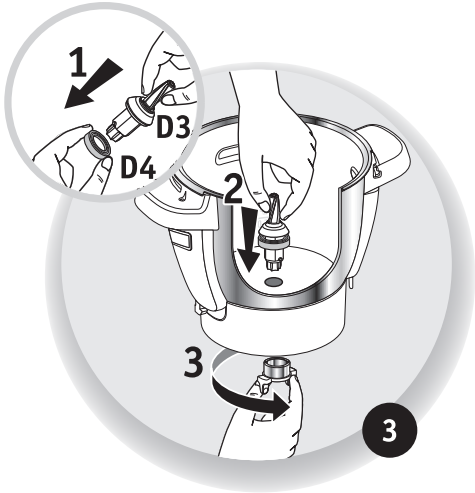



OK
OK
1

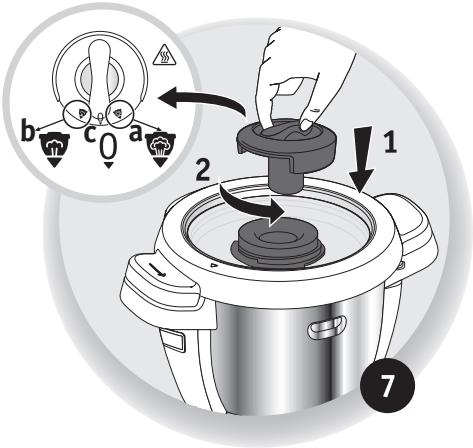

"clic"
"clic"
2


5


6

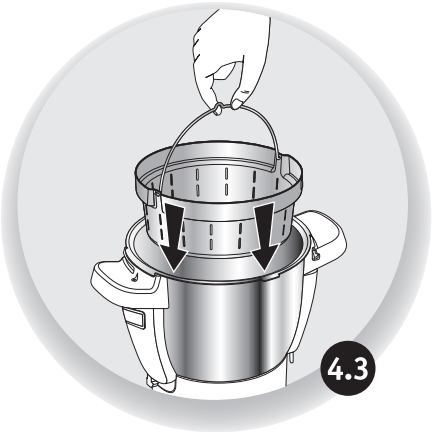

1
D3
D4
2
3
3

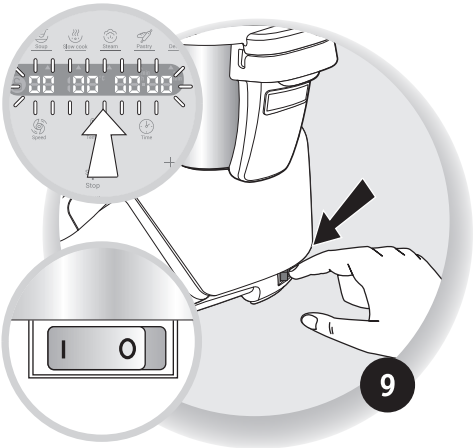
4.1


b
c
0
a
1
2
7

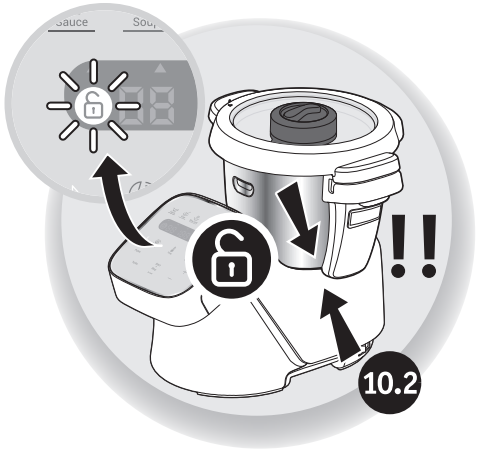
"clic"
8

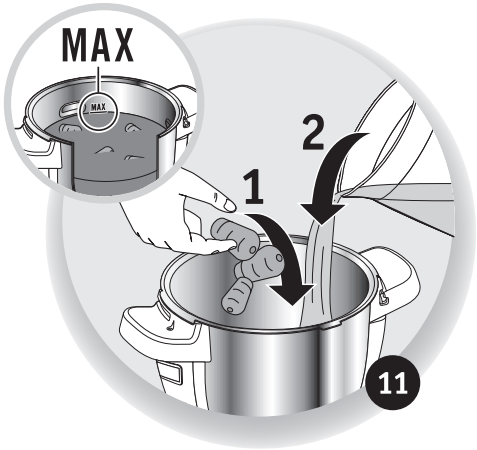
4.2

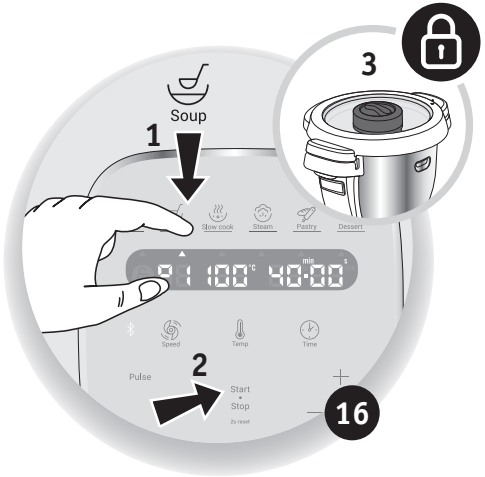

4.3

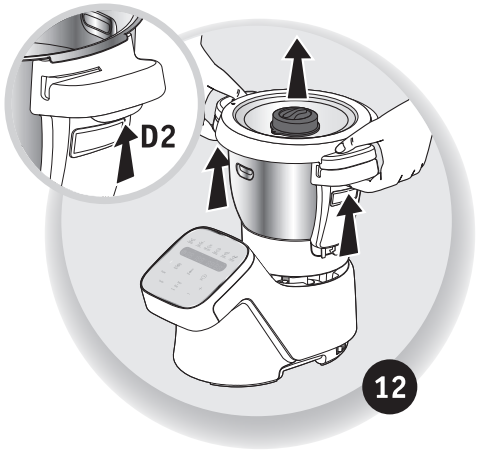

9

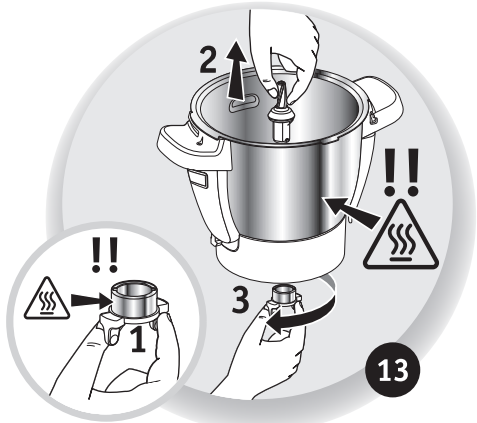
!!
10.1

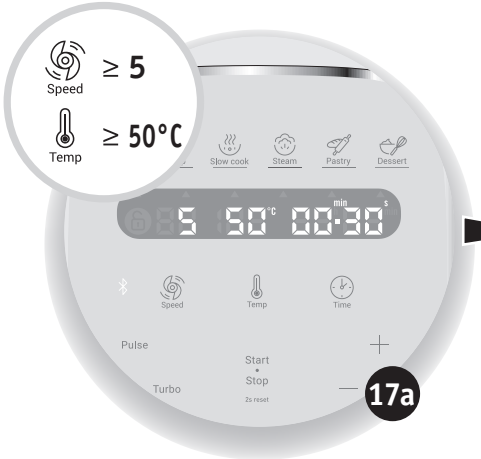

!!
10.2

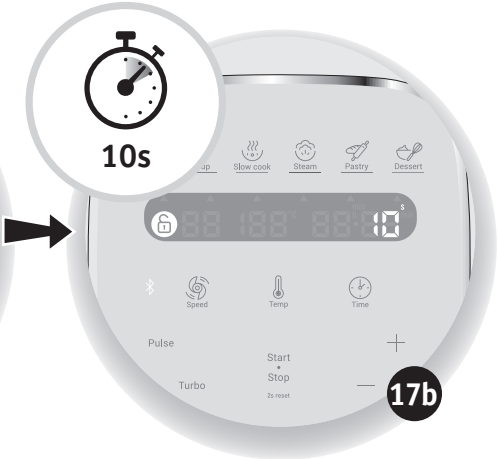

MAX
MAX
1
2
11

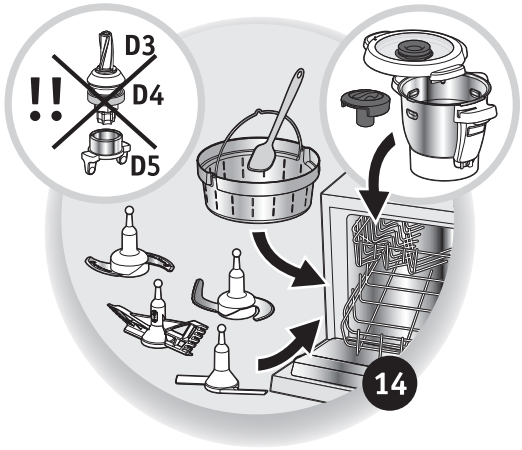

Soup
1
3
2
Slow cook
Steam
Pastry
Dessert
Speed
Temp
Time
Pulse
Start
Stop
2s reset
16

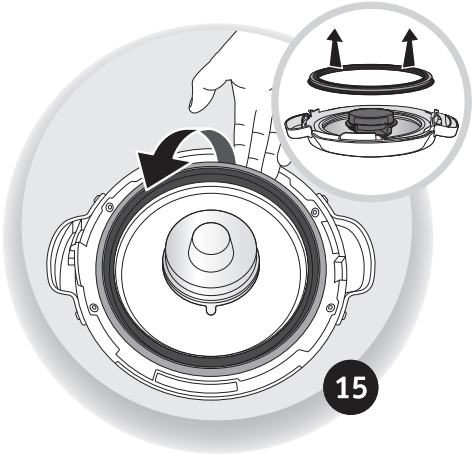

D2
12

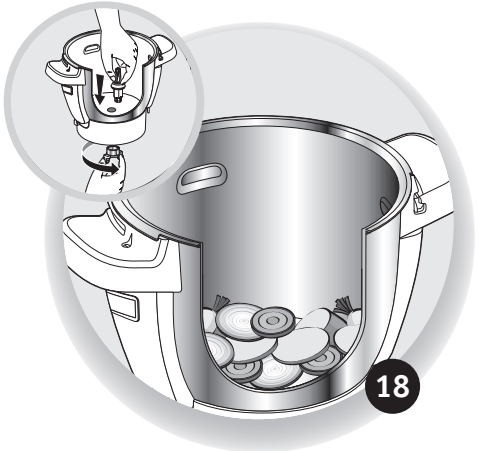

2
!!
!!
1
3
13


Speed
≥ 5
Temp
≥ 50°C
Slow cook
Steam
Pastry
Dessert
Speed
Temp
Time
Pulse
Start
Stop
Turbo
2s reset
17a


10s
Slow cook
Steam
Pastry
Dessert
Speed
Temp
Time
Pulse
Start
Stop
Turbo
2s reset
17b


D3
!!
D4
D5
14


15


18

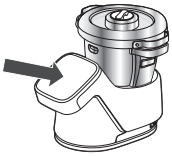
19

# CLEANING OF THE BOWL

100 ml white vinegar*
– 1h

* FR : vinaigre blanc
* IT : aceto bianco
* PT : vinagre branco
* ES : vinagre blanco
* NL : witte azijn
* DE : Weißweinessig
* PL : biały ocet
* RU : белый уксус

# CLEANING OF THE SCREEN



**• FR:** Afin de préserver l'aspect et la longévité du tableau de bord, n'utilisez pas d'alcool ménager, nettoyez-le à l'éponge légèrement humide sans utiliser le côté abrasif pour éviter les rayures
**• EN:** To preserve the appearance and longevity of the dashboard, do not use household alcohol, clean it with a slightly damp sponge without using the abrasive side to avoid scratching
**• IT:** Per presevare l'aspetto e la longevità dello schermo non utilizzare alcool etilico denaturato, ma pulirlo con una spugna leggermente umida e non dal lato abrasivo per evitare graffi
**• PT:** Para preservar a aparência e durabilidade do ecrã, não utilize álcool etílico. Limpe com uma esponja ligeiramente húmida com o lado não abrasivo para evitar riscos
**• ES:** Para preservar el aspecto y la longevidad de su pantalla, no utilice alcohol de uso doméstico, limpiela con una esponja ligeramente húmeda sin usar el lado abrasivo para evitar que se raye
**• NL:** Om het uiterlijk en de levensduur van jouw scherm te behouden, gebruik geen huishoudalcohol, maak het schoon met een licht vochtige spons zonder de schurende kant te gebruiken om krassen te voorkomen
**• DE:** Zum Erhalt des Aussehens und der Langlebigkeit Ihres Bildschirms, bitte keinen Haushaltsreiniger mit Alkohol verwenden. Reinigen Sie den Bildschirm stattdessen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm und verwenden Sie nur die weiche Seite, um Kratzer am Bildschirm zu vermeiden.
**• PL:** Żeby zachować dobry wygląd i długowieczność ekranu, nie używaj środków zawierających alkohol, wyczyść go lekko wilgotną gąbką nie używając szorstkiej strony, aby uniknąć możliwych zarysowań
**• RU:** Для сохранения внешнего вида и продления срока службы дисплея не рекомендуется использовать спиртосодержащие средства для его очистки. Протирайте его мягкой стороной слегка влажной губки, чтобы избежать царапин

# APPLICATION SERVICES

Livres de recettes
Recipe booklets
Quaderni di ricette
Blocos de notas
Cuadernos de recetas
Notitieboekjes
Notizbücher
Książki kucharskie
Книги рецептов

Guides de cuisson
Cooking guides
Guide di cucina
Guias de culinária
Guías de cocina
Kookgidsen
Kochanleitungen
Przewodniki kulinarne
Руководства по кулинарии

Liste de courses
Shopping list
Lista della spesa
Lista de compras
Boodschappenlijst
Einkaufsliste
Lista zakupów
список покупок

Dans mon frigo
In my fridge
Nel mio frigo
No meu frigorífico
En mi nevera
In mijn koelkast
In meinem Kühlschrank
W mojej lodówce
в моем холодильнике

Pas à pas
Step by step
Passo dopo passo
Passo a passo
Paso a paso
Stap voor stap
Schritt für Schritt
Krok po kroku
шаг за шагом

Filtres de recettes
Recipe filters
Filtro ricetta
Filtros de receita
Filtrados de recetas
Recept filters
Rezept filters
Filtry przepisów
фильтры рецептов

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 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, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L' appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
  - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
  - des fermes.
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
  - des environnements du type chambres d'hôtes.

**• Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.**

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

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

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

**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) : éviter 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 : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**

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

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

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

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

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

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

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



**MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :**

- 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.
- En fonction chauffe 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.
- En fonction chauffe seulement : 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.
- En utilisant les autres fonctions : Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

**Précautions d'utilisation pour les accessoires :**

- 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 de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les accessoires couteau hachoir ultrablade (E1), le batteur (E3) et le couteau pétrin / concasseur (E4) ne doivent pas être utilisés par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les accessoires panier vapeur (E5) et le mélangeur (E2) peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et

qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

**Vis-à-vis du raccordement électrique**

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation 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 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 électro-ménager, etc…).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez jamais votre bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.
- Ne placez pas la spatule plus de 20 minute 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.





Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments à usage domestique, à l'intérieur de la maison.

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

**A** Bloc moteur

**B** Tableau de commandes
- **B1** : Touches de sélection programmes automatiques
- **B2** : Sélecteur vitesse
- **B3** : Sélecteur température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe
- **B4** : Sélecteur durée de fonctionnement
- **B5** : Sélecteur turbo/pulse
- **B6** : Sélecteur +/-
- **B7** : Bouton start/stop/reset
- **B8 :** Témoin de connexion*

**C** Ecran LCD
- **C1** : Affichage vitesse
- **C2** : Affichage température
- **C3** : Affichage temps
- **C4** : Affichage sélection programme
- **C5** : Affichage témoin de sécurité

**D** Ensemble Bol
- **D1** : Bol inox
- **D2** : Gâchettes
- **D3** : Entraîneur commun amovible
- **D4** : Joint d'étanchéité
- **D5** : Bague de verrouillage entraineur

**E** Ensemble couvercle
- **E1** : Bouchon régulateur vapeur
- **E2** : Couvercle
- **E3** : Porte joint
- **E4** : Joint étanchéité

**F** Accessoires :
- **F0** : Boîte rangement accessoires
- **F1** : Couteau hachoir ultrablade
- **F2** : Mélangeur
- **F3** : Batteur
- **F4** : Couteau pour pétrir / concasser
- **F5** : Panier vapeur

**G** Spatule

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

**I** Brosse de nettoyage

## DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

| | |
|---|---|
| **Puissance :** | 1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur ) |
| **Plage de température :** | de 30°C à 150°C<br>réglable par pas de 5°C. |
| **Plage de durée de fonctionnement :** | de 5 secondes à 2 heures<br>réglable par pas de 5 secondes minimum à 1minute maximum. |
| **Nombre de vitesses : 13** | - 2 vitesses intermittentes :<br>vitesse 1 ( 5s On / 20s Off ).<br>vitesse 2 ( 10s On / 10s Off ).<br>- 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12).<br>- 1 vitesse intermittente max (vitesse 13). |
| **Mode veille :** | Consommation en mode(s) veille quand le produit est connecté : 0.5 Wh |

*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.

## MISE EN SERVICE :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1, basculez l'interrupteur sur 1. **(Cf. Fig. 9)**
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 | F1 ultrablade | Mixer des soupes | 12 | 3min | 3L | --▸100°C |
| | | Mixer des compotes | | 40s | 1kg | |
| | | Hacher les légumes | | 15s | 1kg | |
| | | Hacher de la viande | | 30s | 1kg | |
| | | Hacher du poisson | | 15s | 1kg | |
| | !! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4. | | | | | |
| Mélangeur | F2 | Il mélange les **Plats cuisinés** sans abimer les ingrédients, Très utile pour les phases de rissolage en amont des préparations (risottos, soupes). | | | | |
| | | Rissolés | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | Mijotés | 1 | 45min | 3L | 95°C |
| | | Risottos | 2 | 22min | 1,5kg | 95°C |
| | | Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes) | | | | |
| Batteur | F3 !! 9 9 max | Blancs en neige | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | Mayonnaises, Crèmes fouettées | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | Sauces, Crèmes | 4 à 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| | | Ecrasé de pommes de terre | 6 à 7 | 1min | 1L | |
| | | Polenta | 4 à 5 | 1/16min | 1L | 90°C |
| Couteau pétrin/concasseur | F4 | Pétrir les pâtes à pain blanc | 5 | 2min 30s | 1,2kg | |
| | | Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux | 5 | 2min 30s | 1kg | |
| | | Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...) | + 5 / 6 | 1min 30s / 2 min | 0,8kg | |
| | | Mélanger les pâtes légères (cake...) | + 3 / 9 | 40s / 3min | 1kg | |
| | | Pulvériser les fruits à coques | 12 | 1min | 0,6kg | |
| | | Hacher les produits durs | 12 | 1min | 0,6kg | |
| | | Piler la glace | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | Pâte à crêpes, gaufres | 10 | 1min | 1,5L | |
| Bouchon | D1 | Bouchon de régulation d'extraction de vapeur maxi (a) = cuisson vapeur. mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces... | | | | a b |
| | | 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. | | | | |





| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Panier vapeur | F5 | Les temps de cuisson du panier vapeur sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmois, 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. | | | | |
| | | 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) | |
| Entraîneur commun | C3 | Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson. | | | | |
| | | La fonction CUISSON SANS COUVERCLE n'est pas adaptée aux confitures et aux préparations à base de lait (risque de débordements) | | | | |
| | | | UTILISATION JUSQU'À 130°C | | UTILISATION DE 135°C A 150°C | |
| | | Cuisson avec ou sans couvercle | Couvercle fermé uniquement | | Couvercle ouvert uniquement | |
| | | Accessoires | Tous les accessoires avec l'entraineur | | Uniquement l'entraîneur commun | |
| | | 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'entraîneur commun juste après l'avoir utilisé. Versez de l'eau dans le bol vide afin de le refroidir. | | | | |

**VOTRE APPAREIL POSSÈDE 2 MODES DE FONCTIONNEMENT :**

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

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

Le couvercle est sécurisé à chaque démarrage de l'appareil. Cette sécurité empêche l'ouverture du couvercle pendant la réalisation d'une recette **(Cf. Fig.16)**.

**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 apparait alors sur l'écran LCD du tableau de commandes. **(Cf.Fig.17)**. L'ouverture du couvercle ne sera possible qu'à la fin du décompte.

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

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments **(D, E, F, G)** à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A)**. Votre bol **(D)** est équipé d'un entraîneur démontable **(D3)** pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol **(D)** et le bloc moteur **(A)**.
- Placez le joint d'étanchéité **(E4)** sur le porte joint **(E3) (Cf. Fig. 1)**, clipsez l'ensemble sur le couvercle **(E2) (Cf. Fig 2)**.
- Positionnez le joint d'étanchéité **(D4)** sur l'entraîneur commun **(D3)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(D5) (Cf. Fig. 3)**. Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'étanchéité **(D4)** sur l'entraîneur commun **(D3)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(D5) (Cf. Fig. 3).**
- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :
  - les accessoires **(F1, F2, F3, ou F4)** sur l'entraîneur commun au fond du bol **(Cf. Fig. 4.1)**,
  - le panier vapeur **(F5)** à l'intérieur du bol, **(Cf. Fig. 4.3 )**, en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce…) **(Cf. Fig. 4.2 )**.
- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.
- Positionnez le couvercle sur le bol **(D)** en alignant les deux triangles **(Cf. Fig. 5)**, verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig. 6)**.
- Positionnez le bouchon régulateur de vapeur **(E1)** sur le couvercle, 2 positions sont possibles, la fonction souhaitée étant positionnée vers soi : maxi vapeur **(a)** ou mini vapeur **(b)**.
- Positionnez le bol **(D)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un " clic " **(Cf. Fig. 8)**.
- L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

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





**UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)**

**Sélection d'un programme automatique :**

Sauces

Soupes
(sous programme **P1** velouté / **P2** mouliné)

Mijotés
(sous programme **P1** étuvée de légumes / **P2** mijoté / **P3** risotto)

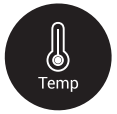
Cuisson vapeur
(sous programme **P1** vapeur douce / **P2** vapeur intense)

Pâtes
(sous programme **P1** pain / **P2** brioche / **P3** cake)

Desserts

**Sélection paramètres personnalisés :**

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




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

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

Sélection des fonctions **turbo** (vitesse maximale en accès direct) et **pulse** (marche intermittente) sans recourir à d'autres réglages.

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

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

**Conseil d'utilisation :**

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

## UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur **(H)** sur 1, l'écran LCD **(C)** affiche tous les paramètres à " 0 " **(Cf. Fig. 9)**

### MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE

1- Appuyez sur le programme de votre choix **(B1)**, sur l'écran apparaît un triangle **(C4)** sous le programme sélectionné. Dans le cas des programmes soupes, mijotés, pâtes, des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous-programmes.

2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur vitesse **(B2)** ou le sélecteur température de cuisson **(B3)** ou le sélecteur temps **(B4)**, le paramètre choisi clignote à l'écran **(C1-C2-C3)**.

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

4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (**B7**) pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge **(B3)** s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

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

6- A la fin des programmes sauces, soupes, mijotés P2 et P3, cuisson vapeur et dessert, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme sauces, mijotés P2 et P3, 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 " stop " **(B7)**. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes **(D2)** ou retirez le bol , le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

A la fin des programmes sauce, mijoté P2 et P3 et crème dessert, pendant le maintien au chaud, le moteur continue à tourner afin d'éviter que la préparation ne colle au fond du bol.

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

Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

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

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





### DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

| | | Sauce | Soupe P1 | Soupe P2 | Mijoté P1 | Mijoté P2 | Mijoté P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programmes automatiques | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Accessoires autorisés | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| Vitesse "par défaut" **(ajustable)** | Speed | V6 **(V2 à V8)** | 10 pulses et V12 pendant 2min | V7 à V10 pendant 30s | V3 | V1 | V2 |
| Température " par défaut " **(ajustable)** | Temp | 70°C **(50°C à 100°C)** | 100°C **(90°C à 100°C)** | 100°C **(90°C à 100°C)** | 130°C **(non ajustable)** | 95°C **(80°C à 100°C)** | 95°C **(80°C à 100°C)** |
| Temps " par défaut " **(ajustable)** | Time | 8 min **(5 min à 40 min)** | 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 |
| Vitesse moteur en maintien au chaud | Speed | V4 | | | | 5s ON en V3 / 20s OFF | |

| | | Vapeur P1 | Vapeur P2 | Vapeur P3 | Vapeur P4 | Vapeur P5 | Pâte P1 | Pâte P2 | Pâte P3 | Dessert |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programmes automatiques | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Accessoires autorisés | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| Vitesse "par défaut" **(ajustable)** | Speed | | | | V1 | V3 | V5 pendant 2min 30s | V5 pendant 1min 30s puis v6 pendant 2min | V3 pendant 40s puis V9 pendant 3min | V4 (V2 à V8) |
| Température " par défaut " **(ajustable)** | Temp | 100°C **(non ajustable)** | 100°C **(non ajustable)** | 105°C **(non ajustable)** | 105°C **(non ajustable)** | 105°C **(non ajustable)** | | | | 90°C (50°C à 110°C) |
| Temps " par défaut " **(ajustable)** | Time | 30 min **(1 min à 60 min)** | 35 min **(1 min à 60 min)** | 40 min **(1 min à 120 min)** | **40 min (1 min à 120 min)** | **40 min (1min à 120min)** | 2 min 30s **(30s à 2 min 30s)** | 3 min 30s **(30s à 3 min 30s)** | 3 min 40s **(1 min 40s à 3 min 40s)** | 15 min **(5 min à 60 min)** |
| Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Vitesse moteur en maintien au chaud | Speed | | | | | | | | | V4 |
| Levée de la pâte 30° "par défaut" en fin de programme | | | | | | | 40min | 40min | | |

## UTILISATION EN MODE CONNECTE (Selon modèle)

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

**PREPARATION DE L'INSTALLATION**
**Retrouvez la liste des modèles de Smartphones et Tablettes compatibles avec i-Companion sur www.moulinex.com**

Télécharger dans l'App Store

APPLI ANDROID SUR Google Play

**INSTALLER COMPANION**
Ce qu'il faut pour procéder à l'installation de Companion :

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

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

**PREMIERE CONNEXION COMPANION EN MODE CONNECTE**

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





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

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

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

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

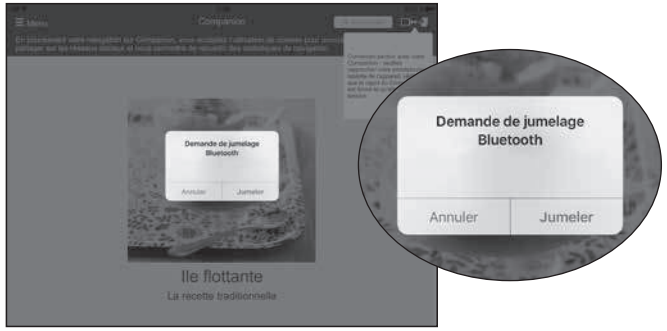
- Acceptez les cookies, qui permettent d'améliorer l'application en recueillant vos préférences d'utilisations.

- Sélectionnez votre appareil

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

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

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




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

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

**La connexion a réussi**

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

**La connexion a échoué**

L'icône, ci-dessus, vous indique que la connexion n' a pas été établie.





Veuillez renouveler les opérations suivantes :
• Approchez vous de Companion.
• Vérifiez que Companion est bien branché sur le secteur et que la prise fonctionne correctement.
• Vérifier que votre Smartphone/tablette est compatible (Cf. liste de compatibilité sur www.moulinex.com).
• Vérifiez que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est activé.
• Recommencez les étapes d'appairage et consultez la FAQ (questions fréquentes).
Si le problème persiste assurez-vous que votre Smartphone/tablette est compatible
Si vous utilisez un appareil Android, assurez-vous que celui-ci fait partie des modèles compatibles (Cf. liste de compatibilité sur www.moulinex.com).

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

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

**FAQ : QUESTIONS FREQUENTES**

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

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

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

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

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

## UTILISATION DU PANIER VAPEUR

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

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

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

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

Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 130°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients : voir tableau ci-dessous.

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

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



## MODE MANUEL

1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse **(B2)** ou le sélecteur température de cuisson **(B3)** ou le sélecteur temps **(B4)**, le paramètre choisi clignote à l'écran **(C1-C2-C3)**.

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

3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton " start " **(B7)**. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge **(B3)** s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton " stop ". La programmation est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

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

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

### Fonctions Turbo / Pulse

1- Accédez directement depuis votre tableau de commandes **(B)** aux fonctions " turbo " et " pulse " **(B5)**. Pour une utilisation en mode **turbo** (vitesse maximale en accès direct), il vous suffit de maintenir enfoncé le sélecteur " turbo ". L'écran LCD affiche alors le temps d'utilisation **(C3)** pour vous assister. Pour une utilisation du **pulse** (marche intermittente), activez et arrêtez la fonction par simple pression du sélecteur " pulse ". Ici également, l'écran LCD vous assiste en vous indiquant le temps d'utilisation. Lorsque la fonction est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton " stop ". La fonction est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur " start ".

### CUISSON SANS COUVERCLE

Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson. **(Cf. Fig. 19)**.
Pour ce mode de cuisson vous devez obligatoirement sélectionner une température allant de 135°C à 150°C. Réglez votre durée de fonctionnement (jusqu'à 20 min).
La fonction CUISSON SANS COUVERCLE n'est pas adaptée au confitures et aux préparations à base de lait (risque de débordements)

### EXEMPLE DE RECETTE

### PÂTÉ MARMITE

1 kg POITRINE DE PORC (DÉCOUENNÉE ET DÉSOSSÉE)
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- 3 cl HUILE
- 10 cl VIN BLANC
- 5 cl ARMAGNAC
- 1 C. À C. D'ÉPICES RABELAIS® (OU MÉLANGE 5 ÉPICES)
- 17 g SEL
- 3 g POIVRE

PERSONNES 12 — PRÉPARATION 10 MIN — CUISSON 2 H

1 - Épluchez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en quatre. Coupez la poitrine de porc en gros cubes.
2 - Dans le robot muni du couteau hachoir ultrablade, mettez l'oignon et l'ail. Mixez en Turbo pendant 15 s. Débarrassez dans un bol.
3 - Mettez l'huile et la poitrine de porc dans le robot et mixez en vitesse 12 à 100°C pendant 30 s. Débarrassez la viande et remplacez le couteau par le mélangeur. Mettez tous les ingrédients dans le bol. Lancez le programme Mijoté P3 à 100°C pour 2 h. Au bout de 30 min de cuisson, cassez les gros morceaux de viande à l'aide de la spatule.
4 - En fin de cuisson, placez la viande cuite dans une terrine, puis retirez une partie du gras en surface. CONSEIL - Laissez suffisamment de gras pour que la terrine se tienne.

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

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

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

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

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

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 sur la position 1 "ON" (interrupteur situé à l'arrière de l'appareil - repère H dans la notice).
- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" (repère B7 dans la notice).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi

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

## NETTOYAGE DE L APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.
  Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Les éléments du couvercle (joint, porte-joint et couvercle) sont démontables. Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le porte-joint du couvercle **(Cf. Fig. 15)**.
- **Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**
- Lorsque les pièces sont refroidies :
  - Démontez l'entraîneur commun **(D3)**, le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D5) (Cf. Fig. 13)**.
  - Nettoyez le bol **(D)**, l'entraîneur commun **(D3)**, et le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D5)**, les accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, le bouchon régulateur de vapeur **(E1)**, le couvercle **(E2)**, le porte joint **(E3)**, le joint d'étanchéité **(E4)**, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'entartrage du bol ou de tâches vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc, ou de produits d'entretien adaptés à l'acier inoxydable.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule **(G)** ou bien avec le coté grattoir d'une éponge.

- **N'utilisez pas d'alcool ménager pour nettoyer le tableau de bord (B)**
- **Afin de préserver la longévité du tableau de commande (B), nettoyez-le à l'éponge légèrement humide sans utiliser le côté abrasif afin d'éviter les rayures.**
- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du tableau de commandes **(B),** nettoyez-le à l'éponge légèrement humide sans utiliser le côté abrasif afin d'éviter les rayures
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'en traîneur commun **(D3 et D4)**, et de la bague de verrouillage **(D5) (Cf. Fig. 14)**.
- Les accessoires, l'entraîneur commun amovible **(D3)** et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol **(D)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Pour ne pas altérer les matériaux de l'entraîneur commun **(D3)**, ne le laissez pas tremper dans l'eau trop longtemps.
- Pour ne pas altérer les matériaux du bol **(D)**, veillez à respecter les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle, ne pas augmenter les doses de sel ou de produits pour lave-vaisselle.

## Comment nettoyer le bol et les accessoires ?

Pour faciliter le nettoyage :
Après avoir vidé votre cuve, positionnez le batteur dans le bol.
Verser 0,7 litre d'eau, quelques gouttes de liquide vaisselle.
Fermez le couvercle avec le bouchon.
Programmer votre robot ainsi : vitesse 8 / 80°C / 5 minutes, puis appuyez sur « Start ».
Lorsque l'appareil se met en maintien au chaud (Bip sonore), arrêtez l'appareil et finissez le nettoyage de l'outil sous le robinet.
(Ceci est valable pour les 4 outils).

**De la préparation a attaché au fond de la cuve, comment nettoyer ?**

1- laisser tremper pendant 1h (eau + liquide vaisselle)
2- enlever le dépôt à l'aide de la spatule, ou cuillère en bois
3- Après avoir vidé le bol, frotter le fond du bol à l'aide du coté vert de l'éponge
4- S'il reste des traces, utiliser un tampon en laine d'acier.

Vous pouvez remplacer le liquide vaisselle par du jus de citron, du vinaigre blanc, une pastille de lave-vaisselle dissoute dans l'eau (laisser agir le temps nécessaire).

**Comment nettoyer le fond de mon bol ?**

Pour enlever les traces blanches, arc en ciel au fond du bol, procédez comme indiquer ci-dessous en 3 étapes:

- 1/ Dans le bol du robot muni de l'entraineur commun, versez 10cl de vinaigre blanc et laissez agir pendant 1 heure.
- 2/ Videz le bol et passez une éponge à l'intérieur.
- 3/ Rincez le bol plusieurs fois à l'eau claire.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

| PROBLÈMES | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Cuisson insuffisante | Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influer sur le temps de cuisson :<br>- la taille des aliments (coupés ou non coupés)<br>- la quantité des ingrédients<br>- la variété des légumes, leur maturité<br>- si les ingrédients sont surgelés ou non .... | Ajouter un temps de cuisson supplémentaire en utilisant le sélecteur de durée de fonctionnement (B4).<br>Réduisez la taille des morceaux. |
| | Bouchon vapeur mal positionné ou absent | Positionnez le bouchon vapeur dans le sens "maxi vapeur" vers vous, cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons (soupes, cuisson à la vapeur, etc.).<br>Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.<br>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.)<br>La position "zéro" permet de fixer et retirer le bouchon régulateur de vapeur du couvercle. |
| Cuisson vapeur insatisfaisante | Quantité inadaptée d'eau dans le bol.<br>Morceaux trop gros. | La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L).<br>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.<br>Réduisez la taille des morceaux. |
| Difficultés pour réussir certaines recettes | Recettes inadaptées | Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi. |
| L'appareil ne fonctionne pas. | La prise n'est pas branchée. | Branchez l'appareil sur une prise. |
| | L'interrupteur (H) est en position 0. | Basculez l'interrupteur en position 1. |
| | Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés. | Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice. |
| Le couvercle ne se verrouille pas. | Le couvercle n'est pas complet. | Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle. |





| 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 | Lentraîneur de votre appareil peut emettre un bruit en fonctionnement à vitesse réduite ou avec certains ingrédients (riz...) | C'est un phénomène passager, qui n'a pas de conséquence sur la durée de vie de votre appareil. Il s'estompera ou disparaîtra après quelques usages et nettoyages de l'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 F3 pour pétrir ou mélanger des pâtes, utilisez le couteau F4) . Pour cela reportez-vous aux préconisations des recettes et aux consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi. |
| Fuite par le couvercle. | Volume d'ingrédients trop important. | Réduisez la quantité d'ingrédients traités. |
| | Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé. | Verrouillez correctement le couvercle sur le bol. |
| | Le joint d'étanchéité n'est pas présent. | Positionnez le joint d'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. | Le joint n'est pas bien positionné. | Positionnez correctement le joint. |
| | Le joint est détérioré. | Contactez un centre service agréé. |
| | La bague de verrouillage **(D5)** est mal verrouillée. | Verrouillez correctement la bague **(D5)**. |
| Les lames ne tournent pas facilement. | Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs. | Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités.<br>Ajoutez du liquide. |
| Odeur moteur. | A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros. | Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol. |
| Affichage " STOP ". | L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité. | Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé. |
| Le tableau de commandes ne fonctionne pas | L'écran est humide ou l'utilisateur à les doigts humides | Essuyage |

| PROBLÈMES | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Affichage “ SECU ”. | Surcharge moteur provoquée par une quantité d’ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement. | Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d’ingrédients dans le bol. |
| Affichage “ SECU ” + témoin lumineux rouge clignote. | Surchauffe capteurs de température. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage “ Err1 ” + témoin lumineux rouge clignote. | La résistance chauffante ne fonctionne pas. | Vérifiez que les broches d’alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c’est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé. |
| Affichage “ Err2 ”. | Défaut électronique. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage “ Err3 ”. | Défaut vitesse. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage “ Err4 ”. | Défaut communication avec carte électronique chopper. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage « Err8 » | Défaut capteur sécurité de verrouillage | Contactez un centre agréé. |
| Affichage «Err 9» | Votre appareil ne doit plus être utilisé en l’état, il rencontre une défaillance qui nécessite une intervention dans votre centre service. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage “ ntc1 ” + témoin lumineux rouge clignote. | Le capteur 1 de température ne fonctionne plus. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage “ ntc2 ” + témoin lumineux rouge clignote. | Le capteur 2 de température ne fonctionne plus. | Contactez un centre agréé. |
| Affichage “ ntc3 ” + témoin lumineux rouge clignote | Le capteur 3 de température ne fonctionne plus | Contactez un centre agréé. |
| Affichage du témoin de sécurité (C5) | Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle | Avant de mettre en fonction l’appareil, vérifiez si le bol est correctement verrouillé sur le bloc moteur et si le couvercle est correctement verrouillé sur le bol. Si le problème persiste, contactez un centre agréé. |
| | Le couvercle est verrouillé sur le bol en mode « cuisson sans couvercle » | Déverrouiller le couvercle avant de lancer le programme de cuisson. Si le problème persiste, contactez un centre agréé. |
| La sécurité de verrouillage du couvercle est restée active (tige sortie) et elle ne permet pas de verrouiller le couvercle. | L’appareil a été éteint en-cours de recette en basculant l’interrupteur I/O sur O ou simplement débranché en-cours de recette. | Il suffit de basculer l’interrupteur I/O sur I pour réinitialiser le robot et donc la sécurité de verrouillage du couvercle, la tige va automatiquement reprendre sa position d’origine, vous pouvez maintenant verrouiller le couvercle. |
| Problème de connexion | | Reportez-vous au guide de l’application |





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

## RECYCLAGE

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

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

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

**Participons à la protection de l’environnement !**

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 Companion.

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

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

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

EN

## Personal safety

- Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it 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 leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning. Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Keep your appliance out of reach of children.

- When the appliance is in use, some parts will become very hot (stainless steel wall of the bowl, detachable shared driver, transparent parts of the lid and cap, metal parts under the bowl, basket). They can cause burns. Handle the appliance by the cool plastic parts (handles, motor unit). The red heating indicator light shows that there is a risk of burning.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cord or plug is damaged. To avoid any danger have the cord replaced by an approved service centre (see list in the guarantee booklet).
- The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit (A) under running water.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - On farms
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

- **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use oven gloves, potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**
- **Never operate the appliance if the seal is not positioned on the seal holder or if the seal holder is not assembled on the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the hole in the lid (unless specifically stated in the recipe).**

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

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

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

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

**WARNING : Your appliance releases steam which can cause burns.**

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

**Be sure to touch only the handles of your product (locks D2, handle of the lid E2 and handle of the cap E1) during heating and until completely cooled down.**

Refer to the instructions for setting the operating times and speed settings of each accessory and each programme.

Refer to the instructions for assembly and fitting accessories to the appliance.

Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.

Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :

- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance while hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Never immerse the appliance in water or put it under running water.

**EUROPEAN MARKETS ONLY:**

- This device is not intended to be used by people (including children) whose physical abilities, sensory or mental are reduced or inexperienced people or knowledge, unless they have been able to benefit, through a person responsible for their safety, supervision or instructions prerequisites for the use of the device. It is necessary to

EN

monitor the children to ensure that they do not play not with the device.

- When heating only: Keep the appliance and its power cord out of reach of children under eight 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 who lack sufficient knowledge or experience, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely, and provided that they fully understand the potential dangers.
- When heating only: This appliance can be used by children aged eight years or over, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely, and provided that 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 eight years of age or older and under the supervision of an adult.
- When using others functions: This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.

**Precautions when using accessories:**

- This appliance can be used by children at least 8 years old, provided whether they benefit from supervision or that they have received instructions as to safe use of the device safety and that they understand the dangers involved. The cleaning and maintenance of the user must not not be carried out by children, unless they are at least 8 years old years and that they are under the supervision of an adult. Keep the device and its cable out of reach of older children under 8 years old.
- The Ultrablade knife (E1), The mixer (E2), whisk (E3) and kneading/grinding blade (E4) accessories should not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- The steam basket (E5) accessories may be used by children aged eight years and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or by people with no prior knowledge or experience provided that they have received supervision or instructions relating to the safe use of the appliance and that they understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance should not be carried out by children, unless they are over eight years of age and are supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under eight years of age.

### ◗ Electrical connection

- The appliance must be connected to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to operate on an alternating current only. Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance's identification plate.
- Any connection errors will void the guarantee.
- Do not pull on the power cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance, power cord or plug in liquids, 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 be ejected.
- 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 or 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 (a 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, a scarf, a tie etc. hang over the bowl while the appliance is in operation.
- Never put the accessories into the microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Only 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.

Thank you for choosing this appliance that is intended exclusively for the preparation of food in a domestic environment, within the household.

EN

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

## APPLIANCE DESCRIPTION:

**A** Motor unit
**B** Control panel
- **B1:** Automatic program selection buttons
- **B2:** Speed selector
- **B3:** Cooking temperature selector and/or heating light indicator
- **B4:** Operating time selector
- **B5:** Turbo/pulse selector
- **B6:** +/- selector
- **B7:** Start/stop/reset button
- **B8:** Connection indicator display*

**C** LCD screen
- **C1:** Speed display
- **C2:** Temperature display
- **C3:** Time display
- **C4:** Program selection display
- **C5:** Safety indicator display

**D** Bowl assembly
- **D1:** Stainless steel bowl
- **D2:** Locks (located under handles)
- **D3:** Detachable spindle
- **D4:** Bowl seal
- **D5:** Spindle locking ring

**E** Lid assembly
- **E1:** Steam regulator cap/stopper
- **E2:** Lid
- **E3:** Seal holder
- **E4:** Lid seal

**F** Accessories:
- **F0:** Accessory storage box
- **F1:** Ultrablade chopping knife
- **F2:** Mixer
- **F3:** Whisk
- **F4:** Kneading and grinding blade
- **F5:** Steam basket

**G** Spatula
**H** On/Off Switch: marked 0/1 switches the power supply to your appliance
**I** Cleaning brush

## APPLIANCE TECHNICAL DATA:

| | |
|---|---|
| **Power:** | 1550W (1000W: heating element / 550W: motor) |
| **Temperature range:** | 30°C to 150°C<br>adjustable in steps of 5°C. |
| **Operating duration range:** | 5 sec to 2 hours<br>adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max. |
| **Number of speeds: 13** | - 2 intermittent speeds:<br>speed 1 (5 sec On / 20 sec Off).<br>speed 2 (10 sec On / 10 sec Off).<br>- 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12).<br>- 1 max intermittent speed (speed 13). |
| **Standby mode:** | Power consumption when the product is in standby mode: 0.5 Wh |

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



## YOUR APPLIANCE

Your appliance is fitted with an On/Off switch (H), set the switch to on. **(See Fig. 9)**
You have the following accessories with your appliance:
The following accessories are provided with your appliance:
These accessories also feature gripping areas to make them easier to use during recipe preparation.

EN

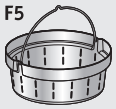
| | | | | | max | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chopping blade | F1 ultrablade | Mixing soups | 12 | 3 min | 3L | --▸100°C |
| | | Mixing fruit purées | | 40 secs | 1kg | |
| | | Chopping vegetables | | 15 secs | 1kg | |
| | | Chopping meat | | 30 secs | 1kg | |
| | | Chopping fish | | 15 secs | 1kg | |
| | !! Do not use this accessory to chop hard ingredients; use the E4 kneading/grinding blade. | | | | | |
| Mixer | F2 | This mixes **cooked foods** without damaging the ingredients<br>This is very useful for browning stages early on during recipe preparation (risottos, soups) | | | | |
| | | Browning | 3 | 5 min | 500g | 130°C |
| | | Stews | 1 | 45 min | 3 l | 95°C |
| | | Risottos | 2 | 22 min | 1.5 kg | 95°C |
| | | Ratatouille, chutneys, pulses (for settings see recipe booklet) | | | | |
| Whisk | F3 !! 9 max | Whisked egg white | 7 | 5/10 min | 7 max | |
| | | Mayonnaise, whipped cream | 7 | 2/5 min | 0.5 l | |
| | | Sauces, creams | 4 à 7 | 1/20 min | 1 l | 60▸90°C |
| | | Mashed potatoes | 6 à 7 | 1 min | 1 l | |
| | | Polenta | 4 à 5 | 1/16 min | 1 l | 90°C |
| Kneading/grinding blade | F4 | Kneading white bread dough | 5 | 2 min 30 secs | 1.2 kg | |
| | | Kneading short crust pastry, biscuit dough, speciality bread | 5 | 2 min 30 secs | 1 kg | |
| | | Kneading rich dough (brioche, kugelhopf etc.) | + 5 | 1 min 30 secs / 2 min | 0.8 kg | |
| | | Mixing light batters (cakes etc.) | + 5 | 40 secs / 3 min | 1 kg | |
| | | Crushing nuts | 12 | 1 min | 0.6 kg | |
| | | Chopping hard ingredients | 12 | 1 min | 0.6 kg | |
| | | Crushing ice | 12 | 1 min | 6 to 10 | |
| | | Pancake batter, waffle batter | 10 | 1 min | 1,5 l | |
| Cap | D1 | Steam regulator cap<br>Max. (a) = steam cooking<br>Min. (b) = risotto, cream desserts, sauces etc. | | | | a b |
| | | The «min.» position allows the maximum amount of condensation to escape, giving dishes or sauces a better consistency (risotto, cream 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.)<br>This position also prevents splashing when mixing | | | | |

EN

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**

F5



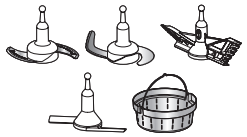
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Steaming vegetables, fish or meat** | | **20/40 min** | **1 kg** | 100 °C |
| **Chunky soups** | 12 | **3 min** | **3 l** | 100 °C |
| **P1 - Courgettes** | | **20 min** | **800 g** | |
| **P1 - Parsnips** | | **25 min** | **800 g** | |
| **P1 - Stem of a leek** | | **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)** | |

**Detachable spindle**

C3

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

**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 |
|---|---|---|
| **Cooking with or without the lid** | **Open lid only** | **Open lid only** |
| **Accessories** | **All accessories for use with the spindle**  | **Only detachable spindle** |
| **Speed** | **Yes** | **No** |
| **Maximum time** | **- If the temperature is lower than or equal to 100°C: 2 hr<br>- 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 detachable spindle immediately after using it. Pour water into the empty bowl to cool it down**



**YOUR APPLIANCE HAS 2 OPERATING MODES:**

- **Automatic program mode:**
  Speed, cooking temperature and duration are pre-programmed to make sauces, soups, stews, steamed dishes, pastry and desserts automatically.
- **Manual mode:**
  You can manually set the speed, cooking temperature and duration.

**YOUR APPLIANCE FEATURES A SAFETY LOCK ON THE LID**

The lid will lock every time the appliance is switched on. This safety device stops the lid opening while a recipe is being made **(see Fig.16)**.

**Do not try and force the lid when it is locked.**

This safety device will unlock when the appliance stops.

If you have selected a temperature over or equal to 50°C and a speed higher than or equal to 5, a 10 second countdown will appear on the LCD screen on the control panel. **(see Fig.17)**.

The lid can only be opened at the end of the countdown.

**INSTALLING THE BOWL, ACCESSORIES AND THE LID ASSEMBLY**

- Before using for the first time, wash all items **(D, E, F, G)** in warm soapy water, but not the motor unit **(A)**. Your bowl **(D)** is fitted with a detachable spindle **(D3)** for easier cleaning.
- Ensure that all packaging has been removed before use, particularly the protection located between the bowl **(D)** and the motor unit **(A)**.
- Fit the seal **(E4)** on the seal holder **(E3)** **(See Fig. 1)**, clip the assembly to the lid **(E2)** **(See Fig 2)**.
- Position the seal **(D4)** on the spindle **(D3)**. Lock the assembly onto the base of the bowl with the locking ring **(D5)** **(See Fig. 3)**. If you use the cooking mode without a lid, position the gasket **(D4)** over the detachable spindle **(D3)**. Use the locking ring to lock the assembly to the bottom of the bowl **(D5)** **(see Fig. 3)**.
- Position the chosen accessory in the bowl:
  - the accessories **(F1, F2, F3, or F4)** fit on the spindle **(See Fig. 4.1)**,
  - the steam basket inside the bowl **(F5)**, **(See Fig. 4.3 )**, having taken care beforehand to fill the bowl (F5) with 0.7l liquid (water,sauce...) **(See Fig. 4.2)**.
- Place the ingredients into the bowl or steam basket.
- Position the lid with the arrow on the lid handle on the left side. Align the triangle on the lid with the triangle on the bowl handle **(See Fig. 5)**. Lock the lid by turning anticlockwise **(See Fig. 6)**.
- Position the steam regulator cap **(E1)** on the lid; two positions are possible: high steam (a) or low steam (b).
- Position the bowl **(D)** on the motor unit **(A)** until you hear a “click” **(See Fig. 8)**.
- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

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

EN

## USING THE CONTROL PANEL (B)

**Selecting an automatic program:**

EN

Sauces

Soups
(**P1** for smooth soup / **P2** for soup with a coarser texture.)

Slow cook (stews)
(**P1** for vegetable stews / **P2** for meat and poultry stew / **P3** for risotto)

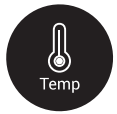
Steam cooking
(**P1** gentle steam / **P2** high steam)

Pastry
(**P1** for bread / **P2** for brioche / **P3** for cake)

Desserts

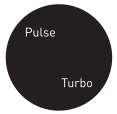
**Selecting custom settings:**

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




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

Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.




Selecting the **turbo** functions (continuous maximum speed) and **pulse** (intermittent operation) without using other settings.

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

This button has **3 functions:**
- **"Validation"** of the choice of your automatic program or your settings chosen in the context of manual use (speed, cooking temperature time).
- **"Pause"** during use, once the appliance has been started up.
- **"Reset"** of the settings selected on the appliance by pressing for 2 seconds.

**Tips for use:**
Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen. If this happens:
- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.



## USING THE APPLIANCE

EN

Plug in the appliance, set the On/Off switch **(H)** to 1, and the LCD screen **(C)** displays all settings at "0" **(See Fig. 9)**

**AUTOMATIC PROGRAM MODE**

1- Press the program of your choice **(B1)**, a triangle appears on the screen **(C4)** In the case of the soups, slow cook, steam and pastry programs, successively pressing the program button takes you to the different sub-programs.

2- The pre-programmed settings can be modified for the time of a recipe (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Press the speed selector **(B2)** or the cooking temperature selector **(B3)** or the time selector **(B4)**, the setting chosen will flash on the screen **(C1-C2-C3)**.

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

4- When you have finished modifying all your settings, press the "start" button **(B7)** to start the program. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started.

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

6- At the end of the sauce, soup, slow cook programs **P2** and **P3**, steam cooking and desserts, the appliance automatically changes to keep warm mode for 45 minutes to maintain the preparation ready for serving. In the 'sauces' program, **P2** and 'slow cook' **P3** program, desserts and manual mode, the appliance motor functions at a specific speed, in order to preserve the preparation and avoid it sticking to the bottom of the bowl. To stop keep warm mode, simply press the "stop" button **(B7)**. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl and keep warm mode will be automatically stopped.

At the end of the sauce programs, slow cook P2 and P3 and the dessert program; during the keeping warm function, the motor will continue to operate so that the ingredients do not stick to the bottom of the bowl.

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

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

When the automatic program has started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button. The automatic program is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the "start" button again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

EN

**DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMS AVAILABLE:**

| | | Sauce | Soup P1 | Soup P2 | Slow cook P1 | Slow cook P2 | Slow cook P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatic programs | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Accessories | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| Default speed **(adjustable)** | Speed | Speed 6 (speed 2 to speed 8) | 10 pulses and S12 for 2 min | S7 to S10 for 30 s | S3 | S1 | S2 |
| Default temperature **(adjustable)** | Temp | 70°C **(50°C to 100°C)** | 100°C **(90°C to 100°C)** | 100°C **(90°C to 100°C)** | 130°C **(non-adjustable)** | 95°C **(80°C to 100°C)** | 95°C **(80°C to 100°C)** |
| Default processing time **(adjustable)** | Time | 8 min **(5 min to 40 min)** | 40 min **(20min to 60 min)** | 45 min **(20 min to 60 min)** | 5 min **(2 min to 15 min)** | 45 min **(10 min to 2hr)** | 20 min **(10 min to 2hr)** |
| Keep warm function (at the end of the program) | | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Motor speed on keep warm program | Speed | speed 4 | | | | 5s ON at speed 3 / 20s OFF | |

| | | Steamed dishes P1 | Steamed dishes P2 | Steamed dishes P3 | Steamed dishes P4 | Steamed dishes P5 | Pastry P1 | Pastry P2 | Pastry P3 | Dessert |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatic programs | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Accessories | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| Default speed **(adjustable)** | Speed | | | | speed 1 | speed 3 | S5 for 2min 30s | S5 for 1 min 30 s then S6 for 2 min | S3 for 40 s then S9 for 3 min | Speed 4 (speed 2 to speed 8) |
| Default temperature **(adjustable)** | Temp | 100°C **(non adjustable)** | 100°C **(non adjustable)** | 105°C **(non adjustable)** | 105°C **(non adjustable)** | 105°C **(non adjustable)** | | | | 90°C (50°C to 110°C) |
| Default processing time **(adjustable)** | Time | 30 min **(1 min to 60 min)** | 35 min **(1 min to 60 min)** | 40 min **(1 min to 120 min)** | **40 min (1 min to 120 min)** | **40 min (1min to 120min)** | 2 min 30s **(30s to 2 min 30s)** | 3 min 30s **(30s to 3 min 30s)** | 3 min 40s **(1 min 40s to 3 min 40s)** | 15 min **(5 min to 60 min)** |
| Keep warm function (at the end of the program) | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Motor speed on keep warm program | Speed | | | | | | | | | speed 4 |
| "Default" dough rising mode at 30°C at the end of the program | | | | | | | 40min | 40min | | |



## USE IN CONNECTED MODE

EN

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

**PREPARING TO INSTALL**

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

Available on the App Store

ANDROID APP ON Google Play

**INSTALL I-COMPANION XL**

What you need to install i-Companion xl:

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

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

**FIRST CONNECTION OF I-COMPANION XL IN CONNECTED MODE**

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

**Powering up the i-Companion xl**
Your appliance has an on/off switch marked 0/1 (H). Switch this to 1 **(see Fig. 9)**.

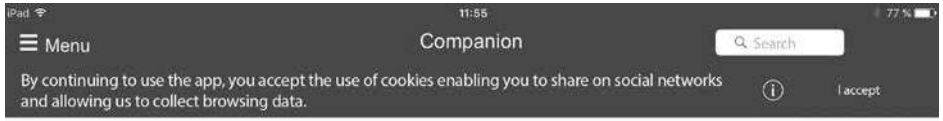
EN

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

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

**Pairing**
What is pairing?
On first connection, the app you have downloaded onto your smartphone/tablet and i-Companion xl will automatically and quickly detect each other, provided you follow the steps below.
If you wish, you can pair up to 10 devices with i-Companion xl.
To do this, pair each device separately. (See pairing).
However, only one device may be connected at a time.

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



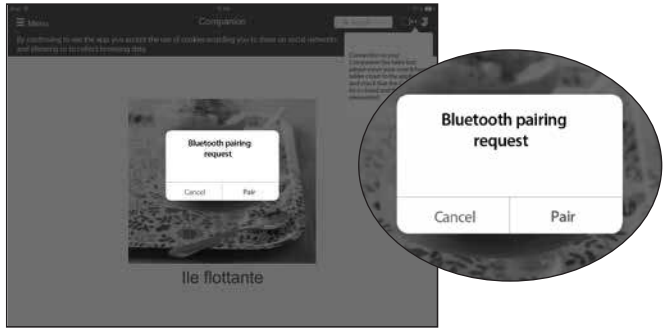

- Select your device

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

EN

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

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




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

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

**The connection has been successful**

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

**The connection has failed**

The icon above shows you that the connection has not been established.

Please repeat the following operations:
- Move close to i-Companion xl.
- Check that i-Companion xl is properly plugged into the socket and that the plug is working properly.
- Check that your smartphone/tablet is compatible (see compatibility list at www.moulinex.com).
- Check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.
- Start the pairing steps again, and consult the FAQs (frequently asked questions).

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

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

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

**FAQs: FREQUENTLY ASKED QUESTIONS**

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

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

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

**Can i-Companion xl be used with more than one smartphone or tablet?**
If you wish, you can pair several devices with i-Companion xl. To do this, pair each device separately. (See pairing).
However, only one device may be connected at a time.

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



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

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

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

You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients: see table below.

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

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

EN

## MANUAL MODE

1- Press directly on the button for the setting you want to adjust, i.e. the speed selector (B2) or the cooking temperature selector (B3) or the time selector (B4), the chosen setting flashes on the screen (C1-C2-C3).

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

3- When you have finished entering all your settings, press the **"start"** button **(B7)**. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started. When the program has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the **"stop"** button. The program is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing **"start"** again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the **"stop"** button for 2 seconds.

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

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

**Turbo / Pulse functions**

1- Use the control panel **(B)** to directly access the "turbo" and "pulse" functions **(B5)**. To use in turbo mode (continuous maximum speed), simply press and hold the "turbo" selector. The LCD screen then displays the time in use **(C3)** to help you. To use the pulse (intermittent operation), simply press the "pulse button" selector. The LCD screen helps you by indicating the time in use. When the function has started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the **"stop"** button. The function is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the **"start"** button again.

## COOKING WITHOUT A LID

You can brown food in your bowl without the lid, while stirring and monitoring its cooking. **(see Fig. 19)**.
For this cooking method it is obligatory to select a temperature ranging between 135°C and 150°C. Set your cooking time (up to 20 mins).
The COOKING WITHOUT A LID mode is not suitable for making jams and milk-based preparations (risk of overflowing).

## RECIPE EXEMPLE

### PÂTÉ CASSEROLE

1 kg PORK BELLY (SKINNED AND DEBONED)
- 1 ONION
- 2 CLOVES OF GARLIC
- 30 ml OIL
- 100 ml WHITE WINE
- 50 ml ARMAGNAC
- 1 tsp RABELAIS® SPICES (OR FIVE-SPICE MIXTURE)
- 17 g SALT
- 3 g PEPPER

12 SERVINGS — PREPARATION 10 MIN — COOKING 2 HRS

1 - Peel the garlic and onion, and cut them into quarters. Cut the pork belly into large cubes.
2 - Put the ultrablade knife onto the appliance and add the onion and garlic. Mix using Turbo mode for 15 seconds. Set aside in a bowl.
3 - Put the oil and pork belly into the food processor and mix at speed 12 at 100°C for 30 seconds. Remove the meat and replace the knife with the mixer. Put all of the ingredients into the bowl. Start the P3 Stew program at 100°C for 2 hours. After 30 minutes of cooking, use the spatula to break up the large pieces of meat.
4 - When cooking has finished, place the cooked meat in a terrine container, then remove some of the fat from the surface.



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

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

EN

**Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection to guarantee its longevity. This electronic security safeguards against incorrect use; in this way, the motor is properly protected.**
In cases of extreme use which disregard the recommendations in the instructions (see paragraph 'FIRST USE': potentially excessively large quantities and/or abnormally long use and/or preparing different recipes at short intervals), the electronic protection will be triggered to preserve the motor; in this case, the appliance will stop functioning and the message 'SECU' will be displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is temporarily out of service.
**If 'SECU' is displayed on the control panel and your appliance stops working, proceed accordingly:**
- Leave your appliance plugged in, do not press the '0/1' switch.
- Please refer to the recommendations in the instructions and readapt your use of the appliance (see table page 6: amount of ingredients/ recipe preparation time/temperature/type of accessories).
- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by pressing on the 'Start /Stop/Reset' button **(B7)** for two seconds.

Your appliance is now ready to be used again.
For further information, please contact customer services (see details in the guarantee booklet).

## CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit **(A)** under running water.
- Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use to avoid staining.
- Press the locks **(D2)** then lift the bowl assembly **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- The parts of the lid (seal, seal holder and lid) are removable. When the parts have cooled down, unclip the seal holder from the lid **(See Fig. 15)**.
- **Take care with the knives of the ultrablade blade (F1) and the kneading / grinding knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
  - Dismantle the spindle **(D3)**, the seal **(D4)** and the locking ring **(D5) (See Fig. 13)**.
  - Clean the bowl **(D)**, the spindle **(D3)**, the seal **(D4)**, the locking ring **(D5)**, the accessories **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, the steam regulator cap **(E1)**, the lid **(E2)**, the seal holder **(E3)** and the seal **(E4)** using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar or cleaning products suitable for stainless steel.
- For food stuck in the bowl, leave the bowl to soak for several hours in water with a little washing up liquid and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula **(G)** or with the abrasive side of a sponge.

- **Do not use surgical spirit to clean the control panel (B).**
- **To ensure that the control panel (B) has a long life, clean it with the soft side of a slightly damp sponge to avoid scratching it.**

- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth. Dry carefully.
- To ensure that the control panel (B) has a long life, clean it with the soft side of a slightly damp sponge to avoid scratching it.
- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the spindle **(D3 and D4)** and the locking ring **(D5) (See Fig. 14)**.
- The accessories, the detachable spindle **(D3)** and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before using the bowl **(D)**, make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To avoid altering the detachable spindle **(D3)**, do not let it soak in the water for too long.
- To avoid altering the materials of the bowl **(D)**, ensure that you respect the instructions for use of your dishwasher, do not increase the dose of dishwasher salt or dishwashing products.

## How do I clean the bowl and accessories?

For easier cleaning:
Empty the bowl then fit the beater attachment.
Pour in 0.7 l of water and add a few drops of washing-up liquid.
Close the lid with the stopper fitted.
Set your appliance to speed 8 at 80°C for 5 minutes, then press "Start".
When the appliance goes into "keep warm" mode (a beep will sound), stop the appliance and finish cleaning the attachment under the tap.
(This applies to all four attachments).

**How do I clean food stuck to the bottom of the bowl?**

1- Let it soak for one hour (water + washing-up liquid)
2- Scrape away the food with a spatula or wooden spoon
3- After emptying the bowl, scrub the bottom of the bowl with the green side of the sponge
4- If any marks remain, use a steel wool pad.

You can replace the washing-up liquid with lemon juice, white vinegar or a dishwasher tablet dissolved in water (leave for as long as necessary).

**How do I clean the bottom of my bowl?**

To remove white marks or rainbow stains from the bottom of the bowl, follow these three steps:

- 1/ Pour 100 ml of white vinegar into the appliance bowl fitted with the default driver and leave for one hour.
- 2/ Empty the bowl and wipe the inside with a sponge.
- 3/ Rinse the bowl several times with clean water.





## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Problems when steam cooking. | Insufficient cooking time. | Cooking times are only a guide and approximate. However, certain conditions may affect the cooking time:<br>- size of the vegetables (cut or uncut)<br>- quantity of ingredients in the basket<br>- type of vegetables, their ripeness<br>- quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).<br>If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.<br>You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients. |
| | The steam regulator cap is not properly positioned or is missing. | Set the steam regulator cap to 'maxi steam' (turn towards you); this setting allows a maximum amount of steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.), so there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient. This position also helps to avoid splashing during cooking. The 'mini steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and is recommended when making sauces and dishes such as risotto, egg custard desserts, etc.<br>The "zero" position enables the steam regulator valve on the lid to be secured and removed. |
| Poor cooking results in Manual mode | Unsuitable recipes | Your recipes, either personal or taken from the Internet may not be suited to your appliance and its accessories (quantities, cooking time, duration, inadequate accessories). Before starting your recipe, make sure you follow the instructions of use provided in this manual. |
| The appliance does not work. | It is not plugged in. | Plug the appliance into an electrical socket. |
| | The switch **(H)** is in position 0. | Move the switch to position 1. |
| | The bowl or the lid are not correctly positioned or locked. | Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual. |
| The lid does not lock. | The lid is not fully assembled. | Check that the seal is correctly assembled on the seal holder and that the seal holder is fully pushed onto the lid in all places. |
| Excessive vibration. | The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable. | Place the appliance on a flat surface. |
| | Volume of ingredients too high. | Reduce the quantity of ingredients processed. |
| | Accessory error. | Check that you are using the recommended accessory. |
| Slight noise during operation | The spindle of your appliance may create a noise during operation at reduced speed or with the use of certain ingredients (rice...) | This is a temporary phenomenon, which has no consequences on the life of your appliance. It will fade or disappear after a few uses and cleaning operations of the removable spindle (refer to the paragraph "Cleaning the appliance"). |

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Excessive noise during operation | The use of a wrong accessory | Please use an adequate accessory (e.g.: do not use the beater F3 for kneading or mixing the dough, use the knife F4). For this, refer to the recommendations in the recipes and the operating instructions provided in this manual. |
| Leak through lid. | Volume of ingredients too high. | Reduce the quantity of ingredients processed. |
| | The lid is not correctly positioned or locked. | Lock the lid correctly on the bowl. |
| | The lid seal is not present. | Position the seal on the seal holder and clip the assembly to the lid. |
| | The lid seal is cut or damaged. | Change the seal, contact an approved service centre. |
| | Accessory error. | Check that you are using the recommended accessory. |
| Leak from the driver in the bowl. | The bowl seal **(D4)** is not correctly positioned. | Position the seal correctly. |
| | The bowl seal is damaged. | Contact an approved service centre. |
| | The locking ring **(D5)** is not locked correctly. | Screw the ring in place **(D5)**. |
| The blades do not rotate easily. | Pieces of food that are too big or too hard. | Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid. |
| Smell from motor. | On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big. | Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl. |
| “STOP” is displayed. | The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety mode. | Check that you are at the right speed and that you are using the recommended accessory. |
| The control panel does not work. | The screen is wet or the user has wet fingers. | Wiping. |
| “SECU” is displayed. | Motor overload caused by too many ingredients or pieces which are too hard or too large or overuse without sufficient cooling down time. | Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl. |
| “SECU” is displayed + red indicator light is flashing. | Overheating of temperature sensors. | Contact an approved service centre. |
| “Err1” is displayed. + red indicator light is flashing. | The heating element is not working. | Check that the power pins under the bowl are not clogged. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre. |
| “Err2” is displayed. | Electronic fault. | Contact an approved service centre. |
| “Err3” is displayed. | Speed fault. | Contact an approved service centre. |
| “Err4” is displayed. | Communication fault with chopper electronic card. | Contact an approved service centre. |
| Display "Err8" | Safety locking sensor fault | Contact an Approved Service Centre. |



| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Display "Err9" | Your appliance should no longer be used in this state as it has a fault that requires action from your service centre. | Contact an Approved Service Centre. |
| “ntc1” is displayed. + red indicator light is flashing. | Temperature sensor 1 is no longer working. | Contact an approved service centre. |
| “ntc2” is displayed. + red indicator light is flashing. | Temperature sensor 2 is no longer working. | Contact an approved service centre. |
| “ntc3” is displayed. + red indicator light is flashing. | Temperature sensor 3 is no longer working. | Contact an approved service centre. |
| Safety indicator display (C5) | Improper locking of the bowl or lid | Prior to operating the appliance, check that the bowl is properly locked on the motor unit and that the lid is properly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised centre. |
| | The lid is locked on the bowl in the “cooking without a lid” mode | Unlock the lid prior to launching the cooking program. If the problem persists, contact an authorised centre. |
| The safety lock on the lid remained active (rod extended) and prevents the lid from locking. | The appliance was turned off as a recipe was in progress by toggling the I/O switch to the “0” position or was simply unplugged as a recipe was in progress. | Simply toggle the I/O switch to the “I” position to reset the food processor, along with the safety lock on the lid; the rod will automatically return to its original position. You may now lock the lid. |
| Connection problem | | See the app guide |

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

## RECYCLING

- Elimination of packaging and appliance materials.

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

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

- End-of-life electronic or electrical appliances:

**Environment protection first!**

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

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

**GLOSSARY**

**Pairing:** grouping or associating two devices.

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

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

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

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

NL

**Voor uw persoonlijke veiligheid**

- Lees, voordat u het apparaat gebruikt, de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze op een veilige plek. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van het niet opvolgen van de instructies.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand in de buurt is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt. Laat kinderen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen.
- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Wanneer het apparaat in gebruik is, worden sommige onderdelen zeer warm (roestvrijstalen wand van de kom, afneembare driver, transparante onderdelen van het deksel en de kap, metalen onderdelen onder de kom en de mand). Deze onderdelen kunnen brandwonden veroorzaken. Pak het apparaat vast aan de de koele plastic onderdelen (handgreep, motoreenheid). Het rode verwarmingslampje geeft aan dat er een risico op verbranden is.
- De bereikbare oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet onder de garantie valt) zoals
  - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

- **Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel en de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ... ). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.**
- **Gebruik het apparaat nooit als de afdichtingsring niet op de afdichtingsringhouder en de afdichtingsringhouder niet op het deksel is geplaatst. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).**

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

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

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

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

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

**WAARSCHUWING: Uw apparaat geeft stoom af die brandwonden kan veroorzaken.**

**WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog even warm.**

**Raak tijdens het opwarmen en tot alles volledig is afgekoeld enkel de handgrepen van uw product aan (ontgrendelknoppen D2, handgreep van het deksel E2 en van de stoomregeldop E1) .**

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de werkingssnelheid en -tijd van elk accessoire en elk programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het monteren en demonteren van de accessoires op het apparaat.

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

Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

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

**UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door mensen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke ver-

NL

mogens of door personen die geen kennis hebben van of ervaring hebben met de bediening ervan, tenzij zij het apparaat onder toezicht gebruiken van of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik ervan door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Alleen bij verwarming : Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Alleen bij verwarming : Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de mogelijke gevaren met betrekking tot het apparaat begrijpen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Bij gebruik van andere functies: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar het apparaat en zijn kabel buiten het bereik van kinderen.

**Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van accessoires:**

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De accessoirees Ultrablade-mes (E1), garde (E3) en kneed-/maalmes (E4) dienen niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- De accessoires stoommand (E5) en mixer (E2) mogen worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door mensen zonder voorkennis of ervaring, mits ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan acht jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de acht jaar.



**Aansluiting op elektriciteitsnetwerk**

- Het apparaat moet zijn aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat is ontworpen om alleen op wisselstroom te werken. Controleer of de netspanning overeenkomt met de netspanning die staat aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- Bij aansluitingsfouten komt de garantie te vervallen.
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Plaats het apparaat, de stroomkabel of de stekker niet in vloeistoffen, in de buurt van of in contact met de opwarmende onderdelen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op een scherpe rand.

**Onjuist gebruik**

- **Raak het deksel pas aan nadat het apparaat volledig is gestopt (stopknop). Wacht tot het voedsel dat wordt gemengd niet meer beweegt.**
- Voeg altijd eerst vaste ingrediënten in de kom toe voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt **(zie afb.11).** Overschrijd de MAX-markeringaan de binnenkant van de kom niet **(zie afb. 11).** Als de kom te vol is, kan er kokend water ontsnappen.
- Opmerking: Zorg er tijdens het stoomprogramma voor dat u 0,7 liter water toevoegt **(zie afb. 4.2).**
- Plaats uw vingers of andere voorwerpen niet in de kom terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet voor andere doeleinden zoals het opslaan of invriezen van eten of voor sterilisatie.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of kastjes, deze kunnen beschadigd raken door de opgewekte stoom.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron die in werking is (fornuis, elektrisch huishoudelijk apparaat, enz.).
- Bedek het deksel niet met een doek of een ander voorwerp en probeer de dekselopening niet dicht te maken, gebruik altijd de stoomregeldop.
- Laat nooit uw haar, sjaal, stropdas enz. over de kom hangen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats de accessoires nooit in de magnetron.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die in de instructies wordt aangegeven.
- Berg het apparaat alleen op nadat het is afgekoeld.
- Plaats de kom niet in de vriezer om af te koelen, gebruik altijd de koelkast.
- Laat de spatel niet langer dan 20 minuten in olie op 150 °C staan.

**KLANTENSERVICE**

- Gebruik voor uw eigen veiligheid enkel accessoires of reserveonderdelen die zijn geleverd door erkende servicecentra.
- Elke andere handeling dan reiniging of routineonderhoud moet worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raadpleeg de tabel 'Wat te doen als uw apparaat niet werkt' aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Hartelijk dank voor het kiezen van dit apparaat, dat exclusief is bestemd voor het bereiden van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving.

In deze handleiding vindt u enkele gebruikstips om optimaal van de mogelijkheden van uw apparaat gebruik te maken: sauzen, soepen, stoofschotels, stoombereidingen, deeg en desserten.

NL

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

**A** Motorblok
**B** Bedieningspaneel
- **B1**: Automatische programmakeuzeknoppen
- **B2**: Snelheidsschakelaar
- **B3**: Temperatuurschakelaar en/of verwarmingscontrolelampje
- **B4**: Werkingsduur-schakelaar
- **B5**: 'turbo/pulse'-schakelaar
- **B6**: '+/-'-schakelaar
- **B7**: 'start/stop/reset'-knop
- **B8** : Weergave controlelampje verbinding*

**C** LCD-scherm
- **C1**: Display snelheid
- **C2**: Display temperatuur
- **C3**: Display tijd
- **C4**: Display programmaselectie
- **C5**: Display beveiligingscontrolelampje

**D** Komassemblage
- **D1**: Roestvrijstalen kom
- **D2**: Vergrendelingen (onder de handgrepen)
- **D3**: Afneembare spindel
- **D4**: Komsluiting
- **D5**: Vergrendelingsring spindel

**E** Deksel
- **E1**: Stoomregeldop
- **E2**: Deksel
- **E3**: Afdichtingsringhouder
- **E4**: Afdichtingsring

**F** Accessoires:
- **F0**: Opbergdoos voor accessoires
- **F1**: Ultrablade hakmes
- **F2**: Menger
- **F3**: Klopper
- **F4**: Mes om te kneden/hakken
- **F5**: Stoommand

**G** Spatel
**H** '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten
**I** Schoonmaakborstel

## TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

| | |
|---|---|
| **Leistung:** | 1550W 1550 W (1000 W: Heizelement / 550 W: Motor) |
| **Temperaturbereich:** | 30°C bis 150°C<br>in 5-Grad-Schritten einstellbar. |
| **Betriebsdauer:** | 5 Sekunden bis 2 Stunden<br>erhöhbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute. |
| **Anzahl der Geschwindigkeiten: 13** | - 2 Intervall Geschwindigkeitsstufen:<br>Geschwindigkeit 1 (5 s On / 20 s Off).<br>Geschwindigkeit 2 (10 s On / 10 s Off).<br>- 10 progressive Geschwindigkeitsstufen<br>(Geschwindigkeiten 3 bis 12).<br>- 1 Intervallbetrieb bei maximaler Geschwindigkeit (V13) |
| **Stand-by Modus:** | Stromverbrauch im Stand-by Modus, wenn das Gerät angeschlossen ist: 0,5 Wh |

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



## UW APPARAAT

Uw apparaat is voorzien van een '0/1'-schakelaar, schuif de schakelaar naar stand 1.
**(Cf. Fig. 9)** Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:
U krijgt de volgende accessoires bij het apparaat:
Het ontwerp van deze accessoires zorgt ervoor dat ze gemakkelijk te hanteren zijn tijdens het bereiden van recepten.

NL

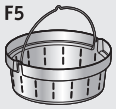
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hakmes | F1 ultrablade | Pureren van soepen | 12 | 3 min | 3 l | --▸100°C |
| | | Pureren van vruchtenmoes | | 40 seconden | 1 kg | |
| | | Vermalen van groenten | | 15 seconden | 1 kg | |
| | | Vermalen van vlees | | 30 seconden | 1 kg | |
| | | Vermalen van vis | | 15 seconden | 1 kg | |
| | !! Gebruik dit accessoire niet om harde producten te hakken. Gebruik hiervoor het mes voor kneden/vermalen E4. | | | | | |
| Menger | Hierdoor wordt **gekookt voedsel** gemengd zonder de ingrediënten te beschadigen. Dit is heel handig tijdens de aanbruinfase in het begin van de bereiding van recepten (risotto, soepen). | | | | | |
| | F2 | Bruinen | 3 | 5 min | 500 g | 130°C |
| | | Stoofpotten | 1 | 45 min | 3 l | 95°C |
| | | Risotto | 2 | 22 min | 1,5 kg | 95°C |
| | | Ratatouille, chutney, peulvruchten (zie receptenboekje voor instellingen) | | | | |
| Klopper | F3 !! 9 max | Geklopt eiwit | 7 | 5/10 min | max 7 | |
| | | Mayonaise, slagroom | 7 | 2/5 min | 0,5 l | |
| | | Sauzen, room | 4 tot 7 | 1/20 min | 1 l | 60▸90°C |
| | | Aardappelpuree | 6 tot 7 | 1 min | 1 l | |
| | | Polenta | 4 tot 5 | 1/16 min | 1 l | 90°C |
| Mes voor kneden/vermalen | F4 | Kneden van wit brooddeeg | 5 | 2 min 30 sec | 1,2 kg | |
| | | Kneden van zanddeeg, koekjesdeeg en speciaal brood | 5 | 2 min 30 sec | 1 kg | |
| | | Kneden van verrijkt deeg (brioche, tulband, enz.) | + 5 / 6 | 1 min 30 sec / 2 min | 0,8 kg | |
| | | Mixen van licht beslag (cakes, enz.) | + 3 / 9 | 40 seconden / 3 min | 1 kg | |
| | | Vermalen van noten | 12 | 1 min | 0,6 kg | |
| | | Vermalen van harde ingrediënten | 12 | 1 min | 0,6 kg | |
| | | Vermalen van ijs | 12 | 1 min | 6 tot 10 | |
| | | Pannenkoekbeslag, wafelbeslag | 10 | 1 min | 1,5 l | |
| Dop | D1 | Stoomregeldop<br>Max (a) = stoomkoken<br>Min. (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz. | | | | a b |
| | | De 'min'-stand zorgt ervoor dat er een maximale hoeveelheid stoom kan ontsnappen, waardoor gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen, enz.). | | | | |
| | | De 'max'-stand zorgt ervoor dat warmte en stoom zoveel mogelijk vastgehouden worden in de kom voor alle kookfuncties met stoom (soepen, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het pureren | | | | |

NL

De bereidingstijden voor de stoommand zijn bedoeld als richtlijn. In de meeste gevallen geven deze een betrouwbare indicatie van de bereidingstijden. Bepaalde factoren zijn echter van invloed op de bereidingstijden: de grootte van de groenten (gesneden of ongesneden)/ de hoeveelheid ingrediënten in de mand/de soort en de rijpheid van de groenten/de hoeveelheid water in de kom, deze moet gevuld zijn tot de markering (0,7 l). Zorg ervoor dat de stoomregeldop in de 'max'-richting is gedraaid (a). Als het voedsel niet helemaal gaar is, kunt u de bereidingstijd verlengen.

**Stoom-mand**

F5



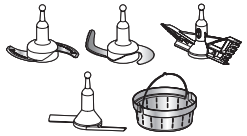
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Stomen van groenten, vis of vlees** | | **20/40 min** | **1 kg** | 100 °C |
| **Niet gepureerde soepen** | 12 | **3 min** | **3 l** | 100 °C |
| **P1 - courgettes** | | **20 min** | **800 g** | |
| **P1 - pastinaak** | | **25 min** | **800 g** | |
| **P1 - stam van een prei** | | **25 min** | **800 g** | |
| **P1 - broccoli** | | **20 min** | **500 g** | |
| **P1 - vis** | | **15 min** | **600 g (incl. bakpapier)** | |
| **P2 - aardappelen** | | **30 min** | **1 kg** | |
| **P2 - wortels** | | **30 min** | **1 kg** | |
| **P2 - sperziebonen** | | **30 min** | **800 g** | |
| **P2 - wit vlees** | | **20 min** | **600 g (incl. bakpapier)** | |

**Afneembare aandrijfas**

C3

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

**De functie BEREIDING ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor de bereiding van jam of melkproducten (risico op overlopen)**

| | **GEBRUIK TOT MAXIMAAL 130 °C.** | **GEBRUIK VAN 135 °C TOT 150 °C** |
|---|---|---|
| **Bereiding met of zonder deksel** | **Alleen met geopend deksel** | **Alleen met geopend deksel** |
| **Accessoires** | **Alle accessoires voor gebruik met de aandrijfas**  | **Alleen de aandrijfas** |
| **Snelheid** | **Ja** | **Nee** |
| **Maximale tijd** | **- Bij een temperatuur lager dan of gelijk aan 100 °C: 2 uur<br>- Bij een temperatuur tussen 100 °C en 130 °C: 1 uur** | **- Bij een temperatuur hoger dan of gelijk aan 135 °C: 20 min** |

**!! De aandrijfas niet direct na gebruik verwijderen. Giet water in de lege kom om deze af te laten koelen.**



## UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN 2 ERKWIJZEN:

- **Automatische stand:**
  Snelheid, kooktemperatuur en -tijd zijn automatisch voorgeprogrammeerd om sauzen, soepen, stoofschotels, stoombereidingen, deeg en desserts te maken.
- **Handmatige stand:**
  Persoonlijke instellingen van de parameters snelheid, kooktemperatuur en -tijd voor een gebruik dat aangepast is aan uw voorkeuren.

## UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN VEILIGHEIDSVERGRENDELING OP HET DEKSEL

Het deksel is beveiligd bij elke start van het toestel. Deze beveiliging voorkomt dat het deksel opengaat tijdens de bereiding van een recept **(cf. fig.16)**.

**Probeer het deksel niet te forceren wanneer het vergrendeld is.**

Deze beveiliging wordt gedeblokkeerd telkens wanneer het apparaat stopt.

Als u een temperatuur van 50°C of meer hebt gekozen en een snelheid van 5 of meer, verschijnt er een aftelling van 10 seconden op het lcd-scherm van het bedieningspaneel. **(Cf. fig.17)**.

Het deksel kan pas na afloop van de aftelling worden geopend.

## MONTAGE VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

- Maak alle elementen **(D, E, F, G)**, uitgezonderd het motorblok **(A)**, met warm water en afwasmiddel schoon voor het eerste gebruik. Uw kom **(D)** is voorzien van een afneembare aandrijfas **(D3)** om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Vóór het eerste gebruik controleert u of al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Vergeet de bescherming tussen de kom **(D)** en het motorblok **(A)** niet.
- Plaats de afdichtingsring **(E4)** op de afdichtingsringhouder **(E3) (zie Fig. 1)**, klik het geheel op het deksel **(E2) (zie Fig. 2)**.
- Plaats de afdichting **(D4)** op de spindel **(D3)**. Vergrendel de assemblage op de voet van de kom met de vergrendelingsring **(D5) (zie afb. 3)**. Als u de kookmodus gebruikt zonder een deksel, plaatst u de pakking **(D4)** over de afneembare spindel **(D3)**. Gebruik de vergrendelingsring om de assemblage aan de onderkant van de kom **(D5)** te vergrendelen **(zie afb. 3)**.
- Plaats het gekozen accessoire in de kom:
  - plaats de accessoires **(F1, F2, F3 of F4)** op de aandrijfas op de bodem van de kom **(zie Fig. 4.1)**,
  - Haal de stoommand binnenin de kom **(F5)**, **(zie Afb. 4.3)**, eerst uit voordat u de 0,7L kom met een vloeistof (water, saus,...) vult **(zie Afb. 4.2)**
- Doe de ingrediënten in de kom of stoommand.
- Zet de twee driehoeken op het deksel en de handgreep op een lijn en plaats het deksel op de kom **(D) (Zie Fig. 5)**, draai het deksel in de richting van de pijl om het te vergrendelen zonder erop te duwen **(Zie Fig. 6)**
- Plaats de stoomregelknop **(E1)** op het deksel, er zijn 2 mogelijkheden: stoomstand maxi **(a)** of stoomstand mini **(b)**.
- Plaats de kom **(D)** op het motorblok **(A)**. tot u 'klik' hoort **(zie Fig. 8)**.
- Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct zijn geplaatst en zijn vergrendeld op het motorblok.

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

NL

## GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

**Keuze van een automatisch programma:**

Sausprogramma

Soepprogramma (programma **P1** fijne soep/ **P2** grove soep)

Stoofprogramma (programma **P1** groenteschotels / **P2** vlees- en gevogelteragout / **P3** risotto)

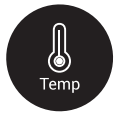
Stoomprogramma (programma **P1** zachte stoom / **P2** intense stoom)

Deegprogramma (programma **P1** brood / **P2** brioche / **P3** cake)

Dessertprogramma

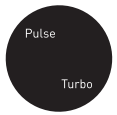
**Keuze bij de handmatige stand:**

Keuze van de motorsnelheid.
2 interval snelheden en 10 continue snelheden.




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

Keuze van de kooktijd.
van 5 s tot 2 uur




Keuze van de functies **turbo** (maximumsnelheid) en **pulse** (interval werking) zonder rekening te houden met andere ingestelde keuzes.

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

Deze knop heeft **3 functies**:
- **"Bevestiging"** van de keuze van uw automatisch programma of van uw gekozen parameters in de handmatige modus (de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd).
- **"Pauze"** tijdens het gebruik, wanneer de bereiding is gestart.
- **"Herinitialisering"** van de gekozen parameters van het apparaat door de knop 2 seconden ingedrukt te houden.

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



## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk de schakelaar **(H)** naar stand 1.
Alle parameters (instellingen) op het LCD-scherm **(C)** staan op «0» **(zie Fig. 9)**

### AUTOMATISCHE STAND

1- Druk op een programma naar keuze **(B1)**. Er verschijnt een driehoek **(C4)** op het scherm onder het gekozen programma. Als u voor een programma voor soepen, stoofschotels of deeg kiest, moet u enkele keren op de knop drukken om één van de verschillende subprogramma's te kunnen selecteren.

2- De voorgeprogrammeerde parameters kunnen worden gewijzigd tijdens de bereiding van een recept (met betrekking tot het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden). Druk op de snelheidsschakelaar **(B2)**, de temperatuurschakelaar **(B3)** of de tijdschakelaar **(B4)**, de gekozen parameter begint te knipperen op het scherm **(C1-C2-C3)**.

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

4- Wanneer u al uw parameters heeft gewijzigd, drukt u op de 'start'-knop **(B7)** om het programma te starten. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje **(B3)** op om aan te geven dat de bereiding is gestart.

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

6- Na afloop van de programma's voor sauzen, soepen, stoofschotels P2 en P3, stoombereidingen en desserts, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklaar te houden. Deze fase duurt 45 minuten. In het programma sauzen, stoofschotels P2 en P3, dessert en in de handmatige stand werkt de motor van het apparaat met een specifieke snelheid om de bereiding zo intact mogelijk te houden en te voorkomen dat ze aan de bodem van de kom kleeft. Druk op de 'stop'-knop' **(B7)** om de warmhoudmodus uit te schakelen. Als u het deksel opent, op de ontgrendelknoppen **(D2)** drukt of de kom verwijdert, wordt de warmhoudmodus automatisch uitgeschakeld.

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

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

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

Wanneer het automatische programma is gestart, kunt u het programma op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken. Het automatische programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt-.

NL

**ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:**

| | | Saus | Soep P1 | Soep P2 | Stoofschotel P1 | Stoofschotel P2 | Stoofschotel P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatische programma's | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Accessoires | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| Snelheid "standaard" **(instelbaar)** | Speed | Snelheid 6 (snelheid 2 tot snelheid 8) | 10 x pulse et V12 gedurende 2 min. | V7 tot V10 gedurende 30 sec. | V3 | V1 | V2 |
| Standaard temperatuur **(instelbaar)** | Temp | 70°C **(50°C tot 100°C)** | 100°C **(90°C tot 100°C)** | 100°C **(90°C tot 100°C)** | 130°C **(niet instelbaar)** | 95°C **(80°C tot 100°C)** | 95°C **(80°C tot 100°C)** |
| Tijd "standaard" **(instelbaar)** | Time | 8 min **(5 min tot 40 min)** | 40 min **(20min tot 60 min)** | 45 min **(20 min tot 60 min)** | 5 min **(2 min tot 15 min)** | 45 min **(10 min tot 2h)** | 20 min **(10 min tot 2h)** |
| "Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma | | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Motortoerental tijdens het warmhouden | Speed | Snelheid 4 | | | | 5s ON in snelheid 3 / 20s OFF | |

| | | Bereiding stoom P1 | Bereiding stoom P2 | Bereiding stoom P3 | Bereiding stoom P4 | Bereiding stoom P5 | Deeg P1 | Deeg P2 | Deeg P3 | Dessert |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatische programma's | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Accessoires | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| Snelheid "standaard" **(instelbaar)** | Speed | | | | Snelheid 1 | Snelheid 3 | V5 gedurende 2 min. 30 sec. | V5 gedurende 1 min. 30 sec. vervolgens v6 gedurende 2 min. | V3 gedurende 40 sec. vervolgens V9 gedurende 3 min. | Snelheid 6 (snelheid 2 tot snelheid 8) |
| Standaard temperatuur **(instelbaar)** | Temp | 100°C **(niet instelbaar)** | 100°C **(niet instelbaar)** | 105°C **(niet instelbaar)** | 105°C **(niet instelbaar)** | 105°C **(niet instelbaar)** | | | | 90°C (50°C to 110°C) |
| Tijd "standaard" **(instelbaar)** | Time | 30 min **(1 min tot 60 min)** | 35 min **(1 min tot 60 min)** | 40 min **(1 min tot 120 min)** | **40 min (1 min tot 120 min)** | **40 min (1min tot 120 min)** | 2 min 30 s **(30 s tot 2 min 30 s)** | 3 min 30 s **(30 s tot 3 min 30 s)** | 3 min 40 s **(1 min 40 s tot 3 min 40 s)** | 15 min **(5 min tot 60 min)** |
| «Standaard»-duur voor warmhouden na afloop van het programma | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Motortoerental tijdens het warmhouden | Speed | | | | | | | | | Snelheid 4 |
| Laat het deeg 'standaard' 30° rijzen op het einde van het programma | | | | | | | 40 min | 40 min | | |



## GEBRUIK IN VERBINDING MET EEN SMARTPHONE OF TABLET

NL

**Inschakeling van het apparaat**

Frequentie: 2,40GHz. Maximaal uitgezonden vermogen: 7,7dBm
Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1. **(zie Fig. 9)**.
Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'.
Wanneer het apparaat verbonden is met een smartphone of tablet, is het lcd-scherm van de i-Companion xl blauw.

**VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE**

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

Downloaden uit App Store

ANDROID-APP OP Google Play

**I-COMPANION XL INSTALLEREN**

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

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

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

**DE I-COMPANION XL VOOR HET EERST VERBINDEN**

**Downloaden van de app**

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

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

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

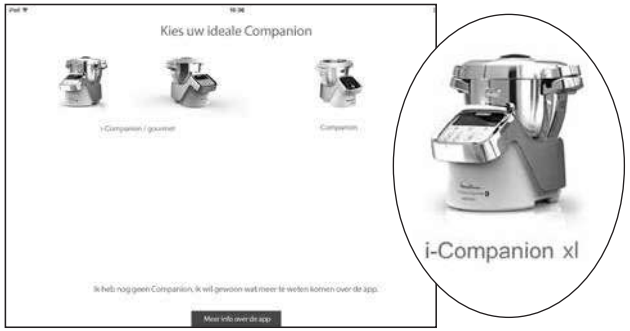
NL

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

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

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

- Selecteer je apparaat.

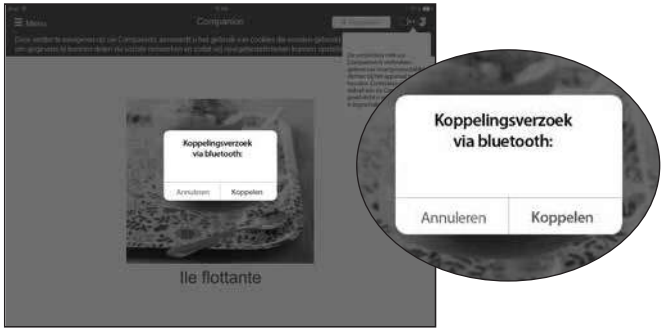





- Druk, wanneer de app daarom vraagt, lang (4 seconden op de knop Timer **(B3)** van de i-Companion xl.

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

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




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

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

**De verbinding is geslaagd**

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

**De verbinding is mislukt**

Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding niet tot stand is gebracht.

NL

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

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

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

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

**FAQ : VEELGESTELDE VRAGEN**

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

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

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

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

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



**GEBRUIK VAN HET STOOMMANDJE**

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

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

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

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

U kunt de handmatige stand ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten: zie tabel hierna.

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

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

**HANDMATIGE STAND**

1-Druk op de schakelaar van de parameter die u wilt instellen (de snelheidsschakelaar **(B2)**, de temperatuurschakelaar **(B3)** of de tijdschakelaar **(B4)**. De gekozen parameter knippert op het scherm **(C1-C2-C3)**.

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

3- Wanneer u al uw parameters heeft ingesteld, drukt u op de 'start'-knop **(B7)**. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje **(B3)** op om aan te geven dat de bereiding is gestart. Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken. Het programma schakelt over naar de pauzemodus.Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt-.

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

5- Druk op de ontgrendelknoppen **(D2)** enverwijder de kom **(D) (zie Fig. 12)**.

**Functies Turbo / Pulse**

1- U heeft directe toegang tot de functies 'turbo' en 'pulse' **(B5)** via het bedieningspaneel **(B)**. Houd de 'turbo'-knop ingedrukt om de **turbomodus** (maximumsnelheid) te activeren. Op het LCD-scherm verschijnt de gebruiksduur **(C3)** om u verder te helpen. Als u de **pulsemodus** (interval werking) gebruikt, drukt u op de 'pulse'-schakelaar om de functie te activeren en te deactiveren. Het LCD-scherm helpt u verder en toont de gebruiksduur. Wanneer de functie is geactiveerd, kunt u deze op elk moment uitschakelen door op de 'stop'-knop te drukken. De functie schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de functie te reactiveren.

**KOKEN ZONDER DEKSEL**

U kunt de voedingsmiddelen fruiten in uw kom zonder deksel terwijl u roert en de gaartijd in de gaten houdt. **(Cf. Fig. 19)**.
Voor deze kookmodus moet u verplicht een temperatuur tussen 135°C en 150°C kiezen. Stel uw werkingsduur in (tot 20 min).
De functie BAKKEN ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor confituren en voor bereidingen op basis van melk (risico op overkoken).

**PASTETEN-AUFLAUF**

1 KG SCHWEINEBAUCH (OHNE HAUT UND KNOCHEN)
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 30 ML ÖL
- 100 ML WEISSWEIN
- 50 ML ARMAGNAC
- 1 TL RABELAIS®-GEWÜRZE (ODER FÜNF-GEWÜRZE -MISCHUNG)
- 17 G SALZ
- 3 G PFEFFER

12 PORTIONEN – ZUBEREITUNG 10 MIN – GAREN 2 STD

1 - Schälen und vierteln Sie den Knoblauch und die Zwiebel. Schneiden Sie den Schweinebauch in grosse Würfel.
2 - Setzen Sie das Ultrablade-Messer auf das Gerät und geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Mischen Sie die Zutaten für 15 Sekunden im Turbo-Modus. Stellen Sie sie in einer Schüssel beiseite.
3 - Geben Sie das Öl und den Schweinebauch in die Küchenmaschine und mischen Sie 30 Sekunden lang bei 100 °C und Geschwindigkeit 12. Nehmen Sie das Fleisch heraus und ersetzen Sie das Messer durch den Mixer. Alle Zutaten in die Schüssel geben. Starten Sie das P3-Eintopf-Programm bei 100 °C für 2 Stunden. Zerteilen Sie nach 30 Minuten Garzeit die grossen Fleischstücke mit dem Schaber.
4 - Wenn der Garvorgang beendet ist, geben Sie das gekochte Fleisch in einen Terrinen-Behälter und entfernen Sie dann etwas Fett von der Oberfläche.



## BELANGRIJK - AANVULLING OP DE HANDLEIDING VOOR DE BEVEILIGING AN HET APPARAAT ("SECU")

**De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het apparaat zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u beschermd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd.**
Onder zware gebruiksomstandigheden, in geval van persoonlijke recepten (van het internet of andere bronnen) of als de aanbevelingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn vermeld worden genegeerd (in het bijzonder de sectie "STARTEN": te grote hoeveelheden en/of abnormaal lang gebruik en/of volgorde van recepten te snel na elkaar), wordt de elektronische beveiliging geactiveerd om de motor te beschermen. In dit geval stopt het apparaat en wordt "SECU" op het display van het LCD-bedieningspaneel weergegeven om aan te geven dat het apparaat momenteel niet gebruikt kan worden.
**Als uw apparaat wordt uitgeschakeld en u de melding "SECU" ziet op het bedieningspaneel, neem dan onderstaande stappen:**
- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de "0/1"-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf "INGEBRUIKNAME": hoeveelheid ingrediënten/ bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit door 2 seconden de knop "Start/ Stop/Reset" ingedrukt te houden (punt B7 in de gebruikshandleiding).

Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik. Met mogelijke vragen kunt u terecht bij onze Consumentenservice (zie de info in het garantieboekje

## HET APPARAAT REINIGEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de ontgrendelknoppen **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag met de wijzers van de klok mee om het te ontgrendelen.
- De onderdelen van het deksel (afdichtingsring, afdichtingsringhouder en deksel) zijn afneembaar. Als de onderdelen zijn afgekoeld, maak de afdichtingsringhouder los van het deksel **(zie Fig. 15)**.
- **Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**
- Zodra de onderdelen zijn afgekoeld:
- Ontkoppel de spindel de spil **(D3)**, de afdichting **(D4)** en de vergrendelingsring **(D5) (zie afb. 13)**.
- Reinig de kom **(D)**, de spindel **(D3)**, de afdichting **(D4)**, de vergrendelingsring **(D5)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de kap van de stoomregelaar **(E1)**, het deksel **(E2)**, de afdichtingshouder (**E3)** en de afdichting **(E4)** met behulp van een spons en water met reinigingsmiddel.
- Als u na het losmaken van de afneembare aandrijfas **(D3)** kalk of vlekken op de kom waarneemt, kunt u, indien nodig, de schuurkant van een sponsje gebruiken dat is geweekt in wit azijn of een schoonmaakproduct specifiek voor roestvrij staal.
- Als de kom zeer vuil is, week deze enkele uren in water met afwasmiddel en, indien nodig, krab het vuil af met de spatel **(G)** of de schuurkant van een sponsje.

- **Verwenden Sie zum Reinigen des Bedienfelds (B) keinen medizinischen Alkohol.**
- **Um an dem Bedienfeld (B) lange Freude zu haben, reinigen Sie es nur mit der weichen Seite eines leicht feuchten Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.**
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok **(A)** schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Maak het bedieningspaneel (B) schoon met de zachte kant van een licht vochtige spons om krassen te voorkomen en om ervoor te zorgen dat het bedieningspaneel een lange levensduur heeft.
- Om het reinigen eenvoudiger te maken, zijn de kom, de dekselonderdelen en de accessoires geschikt voor de vaatwasser, met uitzondering van de spindel **(D3 en D4)** en de vergrendelingsring **(D5) (zie afb. 14)**.
- De accessoires, de afneembare aandrijfas **(D3)** en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.
- Controleer voordat u uw komset **(D)** opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
- Om het materiaal van de aandrijfas **(D3)** niet te wijzigen, laat het niet gedurende een lange tijd in water weken.
- Om het materiaal van de kom niet te beschadigen **(D)**, moet u erop letten om de gebruiksaanwijzingen van uw vaatwasser in acht te nemen, de dosis zout of wasmiddel voor de vaatwasser niet te verhogen.

## Hoe reinig ik de pan en de accessoires?

Voor een eenvoudigere reiniging:
Leeg de pan en bevestig het klopperhulpstuk.
Giet 0,7 l water in de pan en voeg een paar druppels afwasmiddel toe.
Sluit het deksel en de stopper.
Stel het apparaat in op snelheid 8 bij 80 °C gedurende 5 minuten en druk vervolgens op Start.
Wanneer het apparaat overschakelt naar de warmhoudmodus (u hoort een pieptoon), stopt u het apparaat en maakt u het hulpstuk schoon onder de kraan.
(Dit geldt voor alle vier de hulpstukken).

**Hoe kan ik voedsel verwijderen dat aan de bodem van de pan vastzit?**

1- Laat het voedsel een uur weken (water + afwasmiddel)
2- Schraap het voedsel weg met een spatel of houten lepel
3- Nadat u de pan hebt geleegd, schrobt u de bodem van de pan met de groene zijde van een spons
4- Als u niet alle vlekken kunt wegschrobben, gebruikt u een staalwollen spons.

U kunt het afwasmiddel vervangen door citroensap, schoonmaakazijn of een vaatwastablet opgelost in water (laat zo lang weken als nodig is).

**Hoe maak ik de bodem van mijn pan schoon?**

Volg deze drie stappen om witte vlekken of verkleuringen van de bodem van de pan te verwijderen:

- 1/ Giet 100 ml schoonmaakazijn in de pan van het apparaat met de standaardaandrijving en laat het apparaat een uur staan.
- 2/ Leeg de pan en veeg de binnenkant schoon met een spons.
- 3/ Spoel de pan meerdere malen met schoon water.



## UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

| PROBLEMEN | OORZAKEN | OPLOSSINGEN |
|---|---|---|
| Onvoldoende gekookt | De kooktijden zijn enkel indicatief, deze leiden in de meeste gevallen tot een bevredigend resultaat.<br>Bepaalde omstandigheden hebben echter een impact op de kooktijd:<br>- de grootte van de levensmiddelen (al dan niet gesneden);<br>- de hoeveelheid ingrediënten;<br>- de verscheidenheid en rijpheid van de groenten;<br>- of de ingrediënten al dan niet bevroren zijn... | Voeg extra kooktijd toe met behulp van de tijdschakelaar (B4).<br>Snij de levensmiddelen in kleinere stukken. |
| | Stoomregeldop verkeerd geplaatst of ontbreekt | Plaats de stoomregeldop zodat “max steam” naar u is gericht. Deze positie zorgt voor een maximale warmte in de kom voor alle kookprogramma’s (soepen, stomen, etc.).<br>Deze positie vermijdt tevens gespat tijdens het mixen.<br>De stand “mini steam” zorgt voor een maximale vrijgave van condens om de gerechten of sauzen een betere consistentie te geven (risotto, dessertroom, sauzen, etc.)<br>De stand “nul” dient om de stoomregeldop op het deksel aan te brengen of af te halen. |
| Stoomproces gaat niet zoals het hoort | Onvoldoende water in de kom.<br>Te grote stukken. | De hoeveelheid water in de kom moet overeenstemmen met de schaalverdeling (0,7L).<br>U kunt tevens de handmatige modus gebruiken door het selecteren van een temperatuur van 120°C en een kooktijd afhankelijk van de hoeveelheid en het soort ingrediënten.<br>Snij de levensmiddelen in kleinere stukken. |
| Bepaalde recepten zijn niet succesvol | Ongeschikte recepten | Het is mogelijk dat uw recepten, persoonlijke of van internet gehaald, niet geschikt zijn voor uw apparaat (hoeveelheden, kooktijd, duur). Voordat u uw recept start, volg de gebruiksaanwijzingen die in deze handleiding zijn vermeld. |
| Het apparaat werkt niet. | De stekker zit niet in het stopcontact. | Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. |
| | De schakelaar **(H)** staat in de stand 0. | Schuif de schakelaar naar stand 1. |
| | De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld. | Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema’s in de gebruiksaanwijzing. |
| Het deksel kan niet worden vergrendeld. | Het deksel is niet compleet. | Controleer of de afdichtingsring correct is geplaatst op de afdichtingsringhouder en dat de afdichtingsringhouder correct is gemonteerd op de het deksel. |

NL

| PROBLEMEN | OORZAKEN | OPLOSSINGEN |
|---|---|---|
| Overmatige trillingen. | Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond. | Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. |
| | De hoeveelheid ingrediënten is te groot. | Verminder de hoeveelheid ingrediënten. |
| | Storing accessoires. | Controleer of u het correcte accessoire gebruikt. |
| Gering geluid tijdens de werking | De aandrijving van uw apparaat kan geluid maken tijdens een werking op lage snelheid of gebruik met bepaalde ingrediënten (rijst,...) | Dit is slechts van korte duur en heeft geen impact op de levensduur van uw apparaat. Dit neemt af of verdwijnt na enkele gebruiks- en reinigingsbeurten van de afneembare aandrijfas (zie de paragraaf “Het apparaat reinigen”). |
| Overmatig geluid tijdens de werking | Het gebruik van verkeerd toebehoren | Gebruik gepaste toebehoren (bijv.: gebruik de klopper F3 niet voor het kneden of mengen van deeg, gebruik het mes F4). Raadpleeg hiervoor de aanbevelingen op de recepten en de gebruiksaanwijzingen vermeld in deze handleiding. |
| Het deksel lekt. | De hoeveelheid ingrediënten is te groot. | Verminder de hoeveelheid ingrediënten. |
| | Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld. | Vergrendel het deksel correct op de kom. |
| | De afdichtingsring is niet geplaatst. | Plaats de afdichtingsring op de afdichtingsringhouder en klik het geheel op het deksel. |
| | De afdichtingsring is gebarsten of versleten. | Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service center. |
| | Storing accessoires. | Controleer of u het correcte accessoire gebruikt. |
| Lek van de driver in de kom. | De afdichtingsring is niet correct geplaatst. | Plaats de afdichtingsring goed. |
| | De afdichtingsring is versleten. | Neem contact op met een Erkend service center. |
| | De vergrendelingsring **(D5)** is niet correct vergrendeld. | Schroef de ring op zijn plaats **(D5)**. |
| De messen draaien niet vrij rond. | De stukjes zijn te groot of te hard. | Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe. |
| Motorgeur. | Tijdens het eerste gebruik of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukken. | Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom. |
| ‘STOP’ verschijnt op het scherm. | Het apparaat heeft trillingen gesignaleerd en is overgeschakeld naar de veiligheidsstand. | Controleer of u de aanbevolen snelheid en het aanbevolen accessoire gebruikt. |
| Het bedieningspaneel werkt niet. | Het scherm is nat of de gebruiker heeft natte vingers. | Afvegen. |
| ‘SECU’ verschijnt op het scherm. | Overbelaste motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten, te harde of te grote stukken of een te snelle opeenvolging van bereidingen zonder voldoende afkoelingstijd. | Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom. |



| PROBLEMEN | OORZAKEN | OPLOSSINGEN |
|---|---|---|
| ‘SECU’ verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert. | Oververhitting van de temperatuursensoren. | Neem contact op met een erkend service center |
| ‘Err1’ verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert. | De verwarmingsweerstand werkt niet. | Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet vuil zijn. Maak ze schoon als ze vuil zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend service center. |
| ‘Err2’ verschijnt op het scherm. | Elektronische storing. | Neem contact op met een erkend service center. |
| ‘Err3’ verschijnt op het scherm. | Storing snelheid. | Neem contact op met een erkend service center. |
| ‘Err4’ verschijnt op het scherm. | Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper. | Neem contact op met een erkend service center. |
| Display "Err8" | Fout sensor veiligheidsvergrendeling | Neem contact op met een erkend centrum. |
| Display "Err9" | U mag uw apparaat in deze toestand niet langer gebruiken, omdat het schade heeft die door uw servicecentrum moet worden opgelost. | Neem contact op met een erkend centrum. |
| ‘Ntc1’ verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert. | De temperatuursensor 1 werkt niet meer. | Neem contact op met een erkend service center. |
| ‘Ntc2’ verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert. | De temperatuursensor 2 werkt niet meer. | Neem contact op met een erkend service center. |
| ‘Ntc3’ verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert. | De temperatuursensor 3 werkt niet meer. | Neem contact op met een erkend service center. |
| Weergave van veiligheidslampje (C5) | Slechte vergrendeling van de kom of het deksel | Alvorens het apparaat te activeren, dient u te controleren of de kom correct vergrendeld is op de motorblok en of het deksel correct vergrendeld is op de kom. Als het probleem blijft aanhouden, neem u contact op met een erkend centrum. |
| | Het deksel is vergrendeld op de kom in de modus ‘bakken zonder deksel’ | Ontgrendel het deksel alvorens het bakprogramma te starten. Als het probleem blijft aanhouden, neemt u contact op met een erkend centrum. |
| De beveiliging van de vergrendeling van het deksel blijft actief (stang naar buiten), waardoor het deksel niet kan vergrendeld worden. | Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het recept door de I/O-schakelaar op O te zetten of door eenvoudigweg de stekker uit te trekken tijdens het recept. | Het volstaat om de I/O-schakelaar op I te zetten om de robot te resetten en bijgevolg de beveiliging van de vergrendeling van het deksel. De stang neemt automatisch terug de aanvangspositie in en u kunt het deksel nu vergrendelen. |
| Verbindingsprobleem | | Raadpleeg de handleiding voor de app. |

NL

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

## AFVALVERWERKINGING

NL

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat.

De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd.

Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

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

**Wees vriendelijk voor het milieu !**

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

*Het handelsmerk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en het gebruik ervan door de SEB Group is geautoriseerd.
Google Play en Android zijn handelsmerken van Google Inc.
Apple en het Apple-logo zijn handelsmerken van Apple Inc., geregistreerd in de Verenigde Staten en andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

**WOORDENLIJST**

**Koppelen:** Het groeperen of koppelen van twee apparaten aan elkaar.

Dit gebeurt de eerste keer dat u uw smartphone of tablet met de Companion verbindt.

**Synchroniseren:** Het bijwerken van informatie. De app wordt gesynchroniseerd met de Companion om informatie

uit te wisselen wanneer ze zijn verbonden.

**Verbinden:** Een koppeling tot stand brengen tussen de app (smartphone/tablet) en het apparaat (Companion). Dit is vereist om synchronisatie te kunnen uitvoeren.

**Cookies:** Dit is de gebruiksinformatie die naar Moulinex wordt verzonden om de app te verbeteren.

## Hinsichtlich der Personensicherheit

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw., wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiss (Wand des Edelstahlbehälters, abnehmbarer Antrieb, transparente Teile des Deckels und des Verschlusses, Metallteile unter dem Behälter, Einsatz). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kühlen Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.
- Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** niemals unter fließendes Wasser.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Dieses Gerät ist nicht für folgende haushaltsübliche Anwendungen vorgesehen (wird nicht von der Garantie abgedeckt), wie zum Beispiel :
  - In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.

DE

- In Teeküchen für das Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- In landwirtschaftlichen Betrieben.
- Für Hotel- und Motelkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
- In Gästezimmern o. Ä.

- **Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.**
- **Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich der Dichtungsring nicht auf dem Dichtungsträger und der Dichtungsträger nicht im Deckel befinden. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, muss der Deckel unbedingt korrekt eingesetzt werden (außer im Falle anderslautender Angaben im Rezept).**

**ACHTUNG: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.**

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

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

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

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung durch, um Informationen über den richtigen Umgang mit der Geschwindigkeitsregulierung und den Funktionszeiten von jedem Zubehör und jedem Programm zu erhalten.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über den Aufbau und das Anbringen des Zubehörs am Gerät zu erhalten.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über die Reinigung und Wartung des Gerätes zu erhalten.

Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes die Reinigungsanweisungen:

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

**NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE:**

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen oder haben Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nur beim Heizen : Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an ausreichender Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Nur beim Heizen : Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren vollständig verstehen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern niemals ohne Aufsicht durchgeführt werden, und auch nur dann, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht eines Erwachsenen stehen.
- Bei Verwendung anderer Funktionen: Dieses Gerät darf nicht von verwendet werden Kinder. Bewahren Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

**Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von Zubehör:**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder


DE

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nur durchgeführt werden, wenn diese mindestens 8 Jahre alt sind und von einer erwachsenen Person beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Das Ultrablademesser (E1), der Schlag-/Rühraufsatz (E3) und das Knet-/Mahlmesser (E4) dürfen nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Der Dampfeinsatz (E5) und der Misch-/ Rühraufsatz (E2) können von Kindern ab acht Jahren, von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne vorherige Kenntnisse oder Erfahrung verwendet werden. Dies setzt jedoch voraus, dass sie unter Aufsicht stehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

### Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist nur für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeder fehlerhafte Anschluss führt zum Erlöschen der Garantie.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Platzieren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in der Nähe von Flüssigkeiten oder in Kontakt mit den wärmeleitenden Teilen des Geräts, in der Nähe einer Wärmequelle oder an einer scharfen Kante.

### Falsche Verwendung

- Berühren Sie den Deckel erst, wenn das Gerät vollständig ausgeschaltet ist (STOP-Taste). Warten Sie, bis sich die zu mischenden Lebensmittel nicht mehr bewegen.
- Fügen Sie vor dem Hinzufügen flüssiger Zutaten stets feste Zutaten in die Schüssel ein **(siehe Abb. 11)**. Überschreiten Sie nicht die Markierung MAX auf der Innenseite der Schüssel **(siehe Abb. 11)**. Wenn die Schüssel zu voll ist, kann kochendes Wasser austreten.
- Hinweis: Achten Sie während des Dampfgarprogramms darauf, 0,7 Liter Wasser hinzuzufügen **(siehe Abb. 4.2)**.
- Legen Sie weder die Finger noch Gegenstände in die Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.



- Verwenden Sie die Schüssel nicht als Behälter (Aufbewahrung, Einfrieren, Sterilisieren).
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden oder Schränken, da der erzeugte Dampf Schäden verursachen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle, die in Betrieb ist (Kochfeld, elektrisches Haushaltsgerät usw.).
- Decken Sie den Deckel nicht mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand ab und versuchen Sie nicht, die Deckelöffnung zu verschließen. Verwenden Sie stets die Dampfreglerkappe.
- Achten Sie darauf, dass während des Betrieb des Gerätes keine Haare, Schals, Krawatten usw. in der Schüssel hängen.
- Legen Sie das Zubehör niemals in die Mikrowelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie nicht die in der Anleitung angegebene Höchstmenge.
- Verstauen Sie das Gerät erst, nachdem es abgekühlt ist.
- Stellen Sie die Schüssel niemals zum Abkühlen in den Gefrierschrank – verwenden Sie immer den Kühlschrank.
- Lassen Sie den Teigschaber nicht länger als 20 Minuten bei 150 °C in Öl.

### KUNDENDIENST

- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit keine anderen Zubehörteile oder Ersatzteile als die von autorisierten Kundendienstzentralen bereitgestellten.
- Alle Arbeiten, außer Reinigung oder routinemäßige Wartung, sollten von einer autorisierten Kundendienstzentrale durchgeführt werden.
- Siehe Tabelle „Was Sie tun können, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert“ am Ende der Bedienungsanleitung.

Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät ausgewählt haben, das ausschließlich für den privaten Gebrauch in Innenbereichen zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen ist.

Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Gebrauchstipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Gerätes: Zubereitung von Saucen und Suppen, Schmortopf, Dampfgaren, Nudeln und Desserts.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

**A** Motorblock
**B** Bedienfeld
- **B1:** Auswahltasten für automatische Programme
- **B2:** Geschwindigkeitsregler
- **B3:** Gartemperaturregler und/oder Aufheizkontrollleuchte
- **B4:** Betriebszeitregler
- **B5:** Pulse-/Turbo-Regler
- **B6:** „+/-"-Regler
- **B7:** Start-/Stopp-/Reset-Taste
- **B8:** Weergave controlelampje verbinding*

**C** LCD-Display
- **C1:** Anzeige der Geschwindigkeit
- **C2:** Anzeige der eingestellten Temperatur
- **C3:** Zeitanzeige
- **C4:** Programmanzeige
- **C5:** Sicherheitskontrollleuchte

**D** Teile des Behälters
- **D1:** Edelstahlbehälter
- **D2:** Verschlüsse (unter den Griffen)
- **D3:** Antriebswelle
- **D4:** Dichtung des Behälters
- **D5:** Sicherungsring der Spindel

**E** Deckeleinheit
- **E1:** Dampfregler
- **E2:** Deckel
- **E3:** Dichtungsträger
- **E4:** Dichtungsring

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

**G** Küchenspachtel
**H** Schalter 0/1 zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts
**I** Reinigungsbürste

## TECHNISCHE GERÄTEDATEN:

| | |
|---|---|
| **Vermogen:** | 1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor) |
| **Temperatuurbereik:** | 30°C tot 150°C.<br>verstelbaar in stappen van 5°C. |
| **Werkingsduurbereik:** | van 5 s tot 2 uur<br>regelbaar per 5 s min en 1 min max. |
| **Aantal snelheden: 13** | - 2 intermitterende snelheden:<br>snelheid 1 ( 5 s On / 20 s Off ).<br>snelheid 2 ( 10 s On / 10 s Off ).<br>- 10 continue, progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12).<br>- 1 maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13) |
| **Standby stand:** | Stroomverbruik in stand-bymodus wanneer het product is aangesloten: 0,5 Wh |

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



## IHR GERÄT

Ihr Gerät ist mit einem 0/1-Schalter ausgestattet; stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
**(siehe Abb. 9)** Im Lieferumfang Ihres Geräts sind folgende Bestandteile enthalten:
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:
Dieses Zubehör verfügt außerdem über Griffbereiche, die die Verwendung während der Essensbereitung erleichtern.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hackmesser | F1 ultrablade | Suppen mischen | 12 | 3 min | 3 l | --▸100°C |
| | | Fruchtpürees mischen | | 40 Sek. | 1 kg | |
| | | Gemüse zerkleinern | | 15 Sek. | 1 kg | |
| | | Fleisch hacken | | 30 Sek. | 1 kg | |
| | | Fisch hacken | | 15 Sek. | 1 kg | |
| | !! Zerkleinern Sie mit diesem Zubehör keine harten Produkte, benutzen Sie das Knet- und Mahlmesser E4. | | | | | |
| Misch-/Rührauf-satz | Dieses Zubehör mischt **gegartes Essen** , ohne die Zutaten zu beschädigen<br>Dies ist sehr nützlich für Bräunungsstufen in frühen Phasen der Zubereitung (Risottos, Suppen) | | | | | |
| | F2 | Bräunung | 3 | 5min | 500 g | 130°C |
| | | Eintöpfe | 1 | 45min | 3 l | 95°C |
| | | Risotti | 2 | 22min | 1,5 kg | 95°C |
| | | Ratatouille, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen siehe Rezeptheft) | | | | |
| Schlag-/Rührauf-satz | F3 !! 9 max | Geschlagenes Eiweiß | 7 | 5 bis 10 min | 7 max | |
| | | Mayonnaise, Schlagsahne | 7 | 2 bis 5 min | 0,5 L | |
| | | Soßen, Cremes | 4 à 7 | 1 bis 20 min | 1 l | 60▸90°C |
| | | Kartoffelpüree | 6 à 7 | 1 min | 1 l | |
| | | Polenta | 4 à 5 | 1 bis 16 min | 1 l | 90°C |
| Knet- / Mahlmesser | F4 | Kneten von Weißbrotteig | 5 | 2 Min. 30 Sek. | 1,2 kg | |
| | | Kneten von Mürbeteig, Biskuitteig, Spezialbrotteig | 5 | 2 Min. 30 Sek. | 1 kg | |
| | | Kneten von schwerem Teig (Brioche, Gugelhupf usw.) | + 5 / 6 | 1 Min. 30 Sek. / 2 min | 0,8 kg | |
| | | Mischen von leichtem Teig (Kuchen usw.) | + 3 / 5 | 40 Sek. / 3 min | 1 kg | |
| | | Nüsse zerkleinern | 12 | 1 min | 0,6 kg | |
| | | Harte Zutaten zerkleinern | 12 | 1 min | 0,6 kg | |
| | | Eis zerkleinern | 12 | 1 min | 6 bis 10 | |
| | | Pfannkuchenteig, Waffelteig | 10 | 1 min | 1,5 l | |
| Verschluss | D1 | Dampfreglerkappe<br>Max. (a) = Dampfgaren<br>Min. (b) = Risotto, Creme-Desserts, Soßen usw. | | | | a b |
| | | Die „min."-Position ermöglicht das Entweichen der maximalen Kondensationsmenge, wodurch Speisen oder Soßen eine bessere Konsistenz erhalten (Risotto, Cremedesserts, Soßen usw.). | | | | |
| | | Die „max."-Position behält die maximale Hitze- und Dampfmenge in der Schüssel für alle Garfunktionen mit Dampf (Suppen usw.) bei. Diese Position verhindert auch Spritzer beim Mischen | | | | |

DE

**Dampf-einsatz**

Die angegebenen Garzeiten für den Dampfeinsatz dienen als Orientierungshilfe – in den meisten Fällen sind sie ein zuverlässiger Indikator für die Garzeiten. Bestimmte Faktoren beeinflussen jedoch die Garzeiten: Die Größe des Gemüses (geschnitten oder ungeschnitten), die Menge der Zutaten im Korb, die Sorte und die Reife des Gemüses und die Menge des Wassers in der Schüssel, die den Markierungen (0,7 l) entsprechen muss. Achten Sie darauf, die Dampfreglerkappe in die „max." Richtung (a) zu drehen. Wenn die Speisen nicht ausreichend gekocht sind, können Sie zusätzliche Garzeit hinzufügen.

F5

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch** | | **20 bis 40 min** | **1 kg** | 100 °C |
| **Stückige Suppen** | 12 | **3 min** | **3 l** | 100 °C |
| **P1 - Zucchini** | | **20 min** | **800 g** | |
| **P1 - Pastinaken** | | **25 min** | **800 g** | |
| **P1 - Lauch** | | **25 min** | **800 g** | |
| **P1 - Brokkoli** | | **20 min** | **500 g** | |
| **P1 - Fisch** | | **15 min** | **600 g (inkl. Backpapier)** | |
| **P2 - Kartoffeln** | | **30 min** | **1 kg** | |
| **P2 - Karotten** | | **30 min** | **1 kg** | |
| **P2 - Grüne Bohnen** | | **30 min** | **800 g** | |
| **P2 - Weißes Fleisch** | | **20 min** | **600 g (inkl. Backpapier)** | |

**Antriebswelle**

C3

**Sie können Lebensmittel in der Schüssel bräunen, ohne dass der Deckel aufgesetzt ist, sodass Sie die Speisen umrühren und den Garvorgang überwachen können**

**Die Funktion zum KOCHEN OHNE DECKEL ist nicht für Marmeladen oder Mischungen auf Milchbasis geeignet (Spritzgefahr)**

| | **BETRIEB BIS 130 °C** | **BETRIEB VON 135 BIS 150 °C** |
|---|---|---|
| **Kochen mit oder ohne Deckel** | **Nur mit geöffnetem Deckel** | **Nur mit geöffnetem Deckel** |
| **Zubehör** | **Alle Zubehörteile zum Aufsetzen auf der Antriebswelle** | **Nur das Antriebswelle** |
| **Geschwindigkeit** | **Ja** | **Nein** |
| **Maximale Zeit** | **– Wenn die Temperatur niedriger oder gleich 100 °C ist: 2 Std.<br>– Wenn die Temperatur zwischen 100 und 130 °C liegt: 1 Stunde** | **– Wenn die Temperatur höher oder gleich 135 °C ist: 20 min** |

**!! Entfernen Sie die Antriebswelle nicht unmittelbar nach Gebrauch. Giessen Sie Wasser in die leere Schüssel, um diese herunterzukühlen.**



**IHR GERÄT VERFÜGT ÜBER 2 BETRIEBSARTEN:**

- **Automatischer Programmbetrieb:**
  Temperatur und Kochdauer sind voreingestellt, um Saucen und Suppen, Schmortopf, Garungen mit Dampf, Nudeln und Desserts im Automatikbetrieb zuzubereiten.
- **Manueller Betrieb:**
  Geschwindigkeit, Temperatur und Kochdauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.

**IHR GERÄT IST MIT EINER SICHERHEITSVERRIEGELUNG DES DECKELS AUSGESTATTET**

Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts wird der Deckel gesichert. Mit dieser Sicherheitsverriegelung wird verhindert, dass der Deckel während der Zubereitung des Gerichts geöffnet wird **(siehe Abb. 16)**.
Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, solange er verriegelt ist.
Die Sicherheitsverriegelung wird nach dem Ausschalten des Geräts entsperrt.
Wenn Sie eine Temperatur von 50 °C oder höher und eine Geschwindigkeit von 5 oder höher ausgewählt haben, wird dabei ein Countdown von 10 Sekunden auf dem LCD-Bildschirm des Bedienfeldes angezeigt. **(siehe Abb. 17)**.
Der Deckel kann erst nach Ablauf des Countdowns geöffnet werden.

**ANBRINGEN DES BEHÄLTERS, DER ZUBEHÖRTEILE UND DER DECKELEINHEIT**

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile **(D, E, F, G)** mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks **(A)**. Ihr Behälter **(D)** ist mit einer Antriebswelle **(D3)** ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.

- Stellen Sie sicher, dass vor der Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Verpackung, insbesondere die Schutzverpackung zwischen dem Behälter **(D)** und dem Motorblock **(A)**, entfernt wurden.
- Setzten Sie den Dichtungsring **(E4)** auf den Dichtungshalter **(E3) (siehe Abb. 1)**, und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel **(E2) (siehe Abb. 2)**.
- Die Dichtung **(D4)** auf die Antriebswelle **(D3)** setzen. Verriegeln Sie die Einheit mit dem Sicherungsring **(D5)** auf dem Boden des Behälters **(siehe Abb. 3)**. Wenn Sie den Garmodus ohne Deckel verwenden, platzieren Sie die Dichtung **(D4)** über der Antriebswelle **(D3)**. Verwenden Sie den Sicherungsring, um die Einheit am Boden des Behälters **(D5)** zu fixieren **(siehe Abb. 3)**.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Behälter:
  - die Zubehörteile **(F1, F2, F3, oder F4)** unten in den Behälter **(siehe Abb. 4.1)**,
  - den Dampfkorb in das Behälterinnere **(F5)**, **(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 Dampfkorb.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter **(D)** und ordnen Sie die beiden Dreiecke **gegenüberliegend** an **(siehe Abb. 5)**, verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung **(siehe Abb. 6)**.
- Setzen Sie den Dampfreglerverschluss **(E1)** auf den Deckel; dabei sind 2 Positionen möglich: Dampf maxi **(a)** oder Dampf mini **(b)**.
- Positionieren Sie den Behälter **(D)** so auf den Motorblock **(A)**, dass beim Einrasten ein Klickgeräusch ertönt **(siehe Abb. 8)**.
- Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind.

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

DE

**VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)**
**Auswahl eines automatischen Programms:**

Saucen

Suppen
(Programm **P1** Cremesuppe/
**P2** grob gemixte Suppe)

Schmortopf
(Programm **P1** gedünstetes Gemüse / **P2** Schmortopf / **P3** Risotto)

Dampfgaren
(im Programm **P1** schonendes Dampfgaren/ **P2** intensives Dampfgaren)

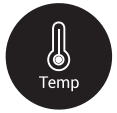
Teigwaren
(Programm **P1** Brot/
**P2** Brioche /
**P3** Sandkuchen)

Desserts

**Auswahl der persönlichen Einstellungen:**

Auswahl der Motorgeschwindigkeit 2 gleichmäßige Geschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen.

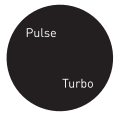
Erhöhung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur
Verringerung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur.




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

Taste mit **3 Funktionen**:
- **„Bestätigung“** der Auswahl des automatischen Programms oder der für den manuellen Betrieb ausgewählten Einstellungen (Geschwindigkeit, Temperatur, Dauer)
- **„Pause“** bei laufendem Betrieb.
- **„Zurücksetzen“** der ausgewählten Einstellungen des Geräts, indem die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird.

Auswahl der Betriebsdauer.
5 Sekunden bis 2 Stunden.




Auswahl der Funktionen **Turbo** (Höchstgeschwindigkeit) und **Pulse** (Intervallbetrieb), ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

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



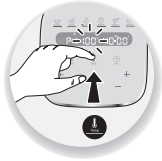
DE

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, setzen Sie den Schalter **(H)** auf die Position 1; auf dem LCD-Display **(C)** erscheint „0“.**(siehe Abb. 9)**.

**AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB**

1- Drücken Sie auf das Programm Ihrer Wahl **(B1)**; auf der Anzeige erscheint daraufhin unter dem ausgewählten Programm ein Dreieck **(C4)**. Bei den Programmen Suppen, Schmortopf, Teigwaren, können durch wiederholtes Drücken verschiedene Unterprogramme angezeigt werden.



2- Die vorprogrammierten Einstellungen, beispielsweise die Dauer, können (je nach ausgewähltem Rezept bzw. je nach Zutaten oder zubereiteten Mengen) geändert werden. Drücken Sie auf den Geschwindigkeitsregler **(B2)** oder auf den Gartemperaturregler **(B3)** oder auf den Zeitregler **(B4)**; daraufhin blinkt die ausgewählte Einstellung auf der Anzeige auf (**C1-C2-C3)**.

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

4- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste **(B7)**, um das Programm zu starten. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte **(B3)** auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

5- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

6- Nach Abschluss der Programme Suppe, Sauce, Schmortopf P2 und P3, Dampfgaren und Desserts, schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige Warmhaltefunktion, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten. Im Programm „Saucen“, bei schwacher Hitze köcheln P2 und P3, Dessert und im manuellen Modus, läuft der Motor des Gerätes mit einer bestimmten Geschwindigkeit. Dadurch sollen die zubereiteten Lebensmittel warmgehalten und verhindert werden, dass diese am Boden des Behälters festkleben. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion genügt es, die „STOPP“-Taste **(B7)** zu drücken. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Warmhaltefunktion automatisch abgeschaltet.

Nach Beendigung der Programme für Sauce, Schmoren P2 und P3 und Dessertcreme dreht sich der Motor während der Warmhaltephase weiter, damit die Speisen nicht am Boden des Behälters haften bleiben.
Am Ende des Knetvorgangs der Teigwaren-Programme P1 und P2 geht das Gerät in den Modus „Teig aufgehen lassen” über; hierbei beträgt die Temperatur während 40 Minuten 30°C und erlaubt es dadurch, Ihrem Teig ein größeres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Pause-Funktion des Geräts aktiviert. Um mit der Zubereitung fortzufahren, müssen Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie diesen Modus abschalten wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die „Stopp“-Taste.

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

Wenn ein automatisches Programm läuft, können Sie das Gerät jederzeit anhalten, indem Sie auf die „Stopp“-Taste drücken. Dadurch wird das automatische Programm in den Pause-Modus gesetzt. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp“ gedrückt.

DE

## ENTDECKEN SIE DIE VORGESCHLAGENEN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

| | | Sauce | Suppe P1 | Suppe P2 | Schmortopf P1 | Schmortopf P2 | Schmortopf P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatische Programme | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Zubehör | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| „Standardgeschwindigkeit“ **(einstellbar)** | Speed | V6 **(V2 bis V8)** | 10 Mal drücken und 2 min V12 | 30 s V7 bis V10 | V3 | V1 | V2 |
| „Standardtemperatur“ **(einstellbar)** | Temp | 70°C **(50°C bis 100°C)** | 100°C **(90°C bis 100°C)** | 100°C **(90°C bis 100°C)** | 130°C **(nicht einstellbar)** | 95°C **(80°C bis 100°C)** | 95°C **(80°C bis 100°C)** |
| „Standarddauer“ **(einstellbar)** | Time | 8 min **(5 min bis 40 min)** | 40 min **(20min bis 60 min)** | 45 min **(20 min bis 60 min)** | 5 min **(2 min bis 15 min)** | 45 min **(10 min bis 2 St)** | 20 min **(10 min bis 2 St)** |
| Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms | | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens | Speed | V4 | | | | 5s ON bei G3 / 20s OFF | |

| | | Dampfgaren P1 | Dampfgaren P2 | Dampfgaren P3 | Dampfgaren P4 | Dampfgaren P5 | Teig P1 | Teig P2 | Teig P3 | Dessert |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatische Programme | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Zubehör | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| „Standardgeschwindigkeit“ **(einstellbar)** | Speed | | | | V1 | V3 | 2 min 30 s V5 | 1 min 30 s V5, dann 2 min V6 | 40 s V3, dann 3 min V9 | V4 (V2 bis V8) |
| „Standardtemperatur“ **(einstellbar)** | Temp | 100°C **(nicht einstellbar)** | 100°C **(nicht einstellbar)** | 105°C **(nicht einstellbar)** | 105°C **(nicht einstellbar)** | 105°C **(nicht einstellbar)** | | | | 90°C (50°C bis 110°C) |
| „Standarddauer“ **(einstellbar)** | Time | 30 min **(1 min bis 60 min)** | 35 min **(1 min bis 60 min)** | 40 min **(1 min bis 120 min)** | **40 min (1 min bis 120 min)** | **40 min (1 min bis 120 min)** | 2 min 30s **(30 s bis 2 min 30 s)** | 3 min 30s **(30 s bis 3 min 30 s)** | 3 min 40s **(1 min 40 s bis 3 min 40s)** | 15 min **(5 min bis 60 min)** |
| Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens | Speed | | | | | | | | | V4 |
| Gehen des Teigs Voreinstellung 30° am Ende des Programms | | | | | | | 40 min | 40 min | | |



DE

## INBETRIEBNAHME IM VERBUNDENEN MODUS

### Einschalten Ihres Geräts

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

### VORBEREITUNG DER INSTALLATION

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

### I-COMPANION XL-INSTALLATION

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

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

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

### ERSTE VERBINDUNG DES I-COMPANION XL IM VERBUNDENEN MODUS

**Download der Anwendung**

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

DE

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

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

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

DE

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

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

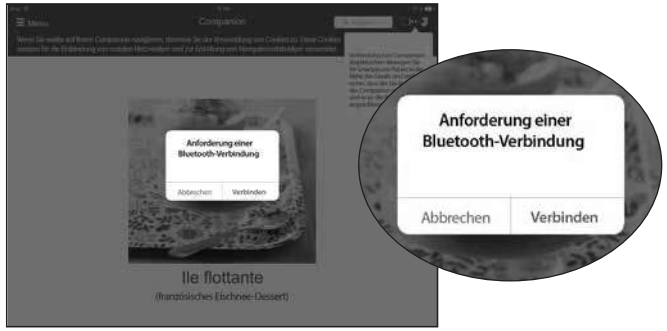
- Wählen Sie Ihr Gerät aus.

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

DE

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

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




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

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

**Die Verbindung wurde hergestellt.**

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

**Die Verbindung konnte nicht hergestellt werden.**

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

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

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

DE

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

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

**FAQ: HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN**

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

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

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

**Kann der i-Companion xl mit mehreren Smartphones oder Tablets genutzt werden?**
Wenn Sie möchten, können Sie den i-Companion xl mit mehreren Geräten verknüpfen. Hierzu verknüpfen Sie jedes Gerät einzeln (siehe Peering).
Zeitgleich kann jedoch immer nur ein Gerät verbunden sein.

**Muss die Bluetooth-Verbindung meines Smartphones ständig aktiviert sein?**
Die Bluetooth-Verbindung muss aktiviert sein, um die Anwendung und den i-Companion xl zu synchronisieren.



**VERWENDUNG DES INNEREN DAMPFKORBS**
Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend.

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

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

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

DE

Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur 130 °C sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen. Siehe dazu die untenstehende Tabelle.

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

**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.**

**MANUELLER BETRIEB:**

1-Drücken Sie auf die Auswahltaste der Einstellung, die Sie ändern möchten: den Geschwindigkeitsregler **(B2)** oder den Gartemperaturregler **(B3)** oder den Zeitregler **(B4)**. Daraufhin blinkt der ausgewählte Parameter auf der Anzeige auf **(C1- C2-C3)**.

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

3- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start"-Taste **(B7)**. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte **(B3)** auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stopp"-Taste anzuhalten.
In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet, zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf die „Start"-Taste. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp" gedrückt.

4- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

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

**Turbo-/Pulse-Funktion**

1- Vom Bedienfeld **(B)** aus können Sie direkt auf die Funktionen „Turbo" und „Pulse" **(B5)** zugreifen. Für die Verwendung des **Turbo**-Modus (Höchstgeschwindigkeit) brauchen Sie nur die „Turbo"-Taste gedrückt zu halten. Das LCD-Display zeigt Ihnen anschließend die Betriebsdauer **(C3)** an. Für die Verwendung der **Pulse**-Funktion (Intervallbetrieb), brauchen Sie nur auf die „Pulse"-Taste zu drücken, um diese zu aktivieren bzw. zu stoppen. Auch in diesem Fall zeigt Ihnen das LCD-Display die Betriebsdauer an. Wurde die Funktion aktiviert, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken wird der „Stopp"-Taste anzuhalten. Dadurch der Pause-Modus aktiviert. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie erneut auf die „Start"-Taste drücken.

**GAREN OHNE DECKEL**

Sie können Lebensmittel in Ihrem Behälter auch ohne Deckel anbraten, während Sie die Zubereitung umrühren und überwachen. **(siehe Abb. 19)**.
Für diese Kochfunktion muss eine Temperatur zwischen 135 °C und 150 °C ausgewählt werden. Stellen Sie die Betriebszeit ein (bis zu 20 Min).
Die Funktion GAREN OHNE DECKEL ist nicht für Konfitüren und Zubereitungen mit Milch geeignet (Inhalt kann überkochen).

**OVENSCHOTEL MET PATÉ**

1 KG BUIKSPEK (ZONDER HUID OF BOT)
- 1 UI
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 30 ML OLIE
- 100 ML WITTE WIJN
- 50 ML ARMAGNAC
- 1 tl KRUIDEN VAN RABELAIS® (OF VIJFKRUIDENPOEDER)
- 17 g ZOUT
- 3 g PEPER

12 PORTIES — BEREIDING 10 MIN — KOOKTIJD 2 UUR

1 - Pel de knoflook en de ui en snijd deze in vieren. Snijd het buikspek in grote blokken.
2 - Bevestig het ultrames op het apparaat en voeg de ui en de knoflook toe. Meng gedurende 15 seconden in de turbostand. Doe dit in een kom en zet het aan de kant.
3 - Doe de olie en het buikspek in de keukenmachine en meng gedurende 30 seconden op 100 °C op snelheid 12. Verwijder het vlees en vervang het mes door de mixer. Doe alle ingrediënten in de kom. Start het programma P3 Stew (stoven) gedurende 2 uur op 100 °C. Gebruik na 30 minuten koken de spatel om de grote stukken vlees kleiner te maken.
4 - Wanneer het kookproces is voltooid, plaatst u het bereide vlees in een schaal en verwijdert u wat vet van het oppervlak.



DE

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

**Ihr Gerät ist serienmäßig mit elektronischen Motorschutzfunktionen ausgestattet, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten.** Diese elektronische Sicherung schützt Sie vor jeglicher anormaler Verwendung. So ist Ihr Motor perfekt geschützt.
Unter bestimmten Bedingungen, bei einer sehr intensiven Verwendung, bei der die Empfehlungen der Anleitung nicht berücksichtigt werden (vgl. Abschnitt „Inbetriebnahme": mögliche Überladung und/oder ungewöhnlich lange Verwendung und/oder zu kurze Aneinanderreihung von Zutaten) wird der elektronische Schutz ausgelöst, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und es erscheint die Anzeige „SECU" auf dem LCD-Display des Bedienfeldes, um anzuzeigen, dass das Gerät momentan nicht mehr einsatzbereit ist.

**Wenn „SECU" auf Ihrem Bedienfeld erscheint und sich Ihr Gerät abschaltet, gehen Sie folgendermaßen vor:**
- Lassen Sie Ihr Gerät eingeschaltet, betätigen Sie nicht den Schalter „0/1".
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen in der Anleitung, um Ihre Einstellungen wieder anzupassen (vgl. Abschnitt „INBETRIEBNAHME": Menge der Zutaten/Zubereitungszeit/Temperatur/Zubehör).
- Warten Sie eine halbe Stunde, damit sich der Motor wieder abkühlt.
- Starten Sie Ihr Gerät neu, indem Sie 2 Sekunden lang den Knopf „Start/Stop/Reset" drücken (Punkt B7 in der Anleitung).

Ihr Gerät ist wieder vollständig einsatzbereit.

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

## REINIGUNG DES GERÄTS

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** niemals unter fließendes Wasser.
  Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Reinigen Sie den Behälter sofort nach der Verwendung.
- Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D)**.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Die Bestandteile des Deckels (Dichtungsring, Dichtungsträger und Deckel) sind abnehmbar. Lösen Sie den Dichtungsträger des Deckels, wenn die Teile abgekühlt sind **(vgl. Abb. 15)**.
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des geschliffenen Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.**
- Wenn die Teile abgekühlt sind:
  - Antriebswelle **(D3)**, Dichtung **(D4)** und Sicherungsring **(D5)** demontieren **(siehe Abb. 13)**.
  - Behälter **(D)**, Antriebswelle **(D3)**, Dichtung **(D4)**, Sicherungsring **(D5)**, Zubehör **(F1), (F2), (F3), (F4)** und **(F5)** reinigen, den Dampfreglerverschluss **(E1)**, den Deckel **(E2)**, den Dichtungsträger **(E3)** sowie die Dichtung **(E4)** mit einem Schwamm und etwas Seifenwasser reinigen.
- Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter fließendem Wasser.
- Wenn der Behälter verkalkt oder verschmutzt ist, können Sie den Topfkratzer verwenden und den Behälter, falls nötig, in weißem Essig oder einem Pflegeprodukt für Edelstahl einweichen.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Küchenspachtel **(G)** oder einem Topfkratzer abkratzen.

DE

- **Gebruik geen spiritus om het bedieningspaneel (B) te reinigen.**
- **Maak het bedieningspaneel (B) schoon met de zachte kant van een licht vochtige spons om krassen te voorkomen en om ervoor te zorgen dat het bedieningspaneel een lange levensduur heeft.**
- Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Um an dem Bedienfeld (B) lange Freude zu haben, reinigen Sie es nur mit der weichen Seite eines leicht feuchten Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.
- Für eine einfachere Reinigung sind Behälter, Deckel und Zubehör spülmaschinenfest, mit Ausnahme der Antriebswelle **(D3 und D4)** und des Sicherungsrings **(D5) (siehe Abb. 14)**.
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie Curry u. Ä., bzw. bei der Zubereitung von Karottensaft, usw. können sich die Zubehörteile, die Antriebswelle **(D3)** und die Deckel leicht verfärben; dies beeinträchtigt jedoch keinesfalls Ihre Gesundheit oder die korrekte Funktionsweise Ihres Geräts. Reinigen Sie aus diesem Grund die Teile umgehend nach der Verwendung.
- Bevor Sie den kompletten Behälter **(D)** wieder verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.
- Um die Materialien des Zubehörs nicht zu beschädigen**(D3)**, weichen Sie diese nicht zu lange in Wasser ein.
- Um Beschädigungen am Material des Behälters **(D)** zu vermeiden, achten Sie auf die Gebrauchshinweise Ihrer Spülmaschine. Die entsprechende Dosierung von Salz oder anderen Produkten nicht überschreiten.

## Wie reinige ich die Schüssel und das Zubehör?

Für eine einfachere Reinigung:
Leeren Sie die Schüssel und bringen Sie dann den Quirlaufsatz an.
Füllen Sie 0,7 l Wasser und einige Tropfen Spülmittel ein.
Schließen Sie den Deckel mit eingesetztem Verschluss.
Stellen Sie Ihr Gerät auf die Geschwindigkeitsstufe 8 bei 80 °C ein, drücken Sie auf „Start“ und lassen sie es 5 Minuten laufen.
Wenn das Gerät in den Warmhaltemodus wechselt (am Piepton zu erkennen), schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie den Aufsatz unter fließendem Wasser.
(Dies gilt für alle vier Aufsätze).

**Wie entferne ich Lebensmittelreste, die am Boden der Schüssel haften?**

1- Eine Stunde einweichen lassen (mit Wasser und Spülmittel)
2- Speisereste mit einem Spatel oder Holzlöffel wegkratzen
3- Nach dem Entleeren der Schüssel den Boden der Schüssel mit der grünen Seite eines Schwamms schrubben
4- Falls weiterhin Rückstände vorhanden sind, einen Schwamm aus Stahlwolle verwenden.

Sie können anstelle des Spülmittels Zitronensaft, Haushaltsessig oder ein in Wasser aufgelöstes Spülmaschinentab verwenden (so lange wie nötig auflösen lassen).

**Wie reinige ich den Boden der Schüssel?**

Führen Sie zum Entfernen von weißen Rückständen oder regenbogenfarbenen Flecken vom Boden der Schüssel die folgenden drei Schritte aus:
- Geben Sie 100 ml Haushaltsessig in die Schüssel des Geräts mit dem Standardantriebsaufsatz und lassen Sie sie eine Stunde lang stehen.
- 2. Leeren Sie die Schüssel und wischen Sie die Innenseite mit einem Schwamm ab.
- 3. Spülen Sie die Schüssel mehrmals mit klarem Wasser aus.



## WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

| PROBLEME | URSACHEN | LÖSUNGEN |
|---|---|---|
| Lebensmittel nicht gar. | Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend. Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen:<br>- Größe der Lebensmittel (geschnitten oder nicht geschnitten)<br>- die Menge der Zutaten<br>- Gemüsevielfalt und ihr Reifegrad<br>- ob die Zutaten gefroren sind oder nicht ... | Verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Zeitreglers (B4).<br>Schneiden Sie die Zutaten kleiner. |
| | Dampfregulierungsschalter ist falsch eingestellt oder nicht eingesetzt. | Positionieren Sie den Einsatz mit „Dampf maxi“ in Ihre Richtung; mit dieser Einstellung erhalten Sie maximale Hitze im Behälter zum Dampfgaren verschiedenster Speisen (Suppen usw.). Diese Einstellung erzeugt ein Maximum an Wärme im Behälter für alle Garvorgänge (Suppen, Dampfgaren usw.).<br>Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert. Die Einstellung „Dampf mini˝ lässt eine maximale Menge an Kondenswasser entweichen und ermöglicht die ideale Konsistenz der Gerichte oder Saucen (Risotto, Dessertcremes, Saucen etc.).<br>Die Position „null“ ermöglicht den Dampfreglerverschluss des Deckels zu fixieren und zu entfernen. |
| Probleme beim Dampfgaren. | Zu wenig Wasser im Behälter.<br>Zutaten sind zu groß. | Wassermenge im Behälter muss der Messskala entsprechen (0,7 l).<br>Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen.<br>Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur von 120 °C sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen.<br>Schneiden Sie die Zutaten kleiner. |
| Zubereitung mancher Rezepte misslingt. | Rezepte sind nicht geeignet. | Ihre Rezepte, entweder eigene oder aus dem Internet, können nicht mit Ihrem Gerät und seinem Zubehör zubereitet werden (ungeeignete Mengen, Garzeiten, Dauer oder Zutaten). Beachten Sie bei der Zubereitung Ihres Rezeptes die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gebrauchshinweise. |

| PROBLEME | URSACHEN | LÖSUNGEN |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Netzstecker ist nicht angeschlossen. | Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. |
| | Der Schalter **(H)** befindet sich in der Position 0. | Stellen Sie den Schalter auf die Position 1. |
| | Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig angeordnet oder eingerastet. | Prüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung aufgesetzt und eingerastet sind. |
| Der Deckel schließt nicht korrekt. | Der Deckel ist nicht komplett. | Überprüfen Sie ob die Dichtung korrekt mit dem Dichtungshalter zusammengesetzt, und der Dichtungshalter korrekt auf den Deckel aufgesetzt wurden. |
| Extrem starke Vibrationen. | Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil. | Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. |
| | Eine zu große Menge an Zutaten. | Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten. |
| | Zubehörteile-Defekt. | Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden. |
| Leichte Geräuschentwicklung während des Betriebs. | Der Antrieb Ihres Gerätes kann während des Betriebs mit langsamer Geschwindigkeit oder mit bestimmten Zutaten (Reis ...) Geräusche erzeugen. | Dies ist eine vorübergehende Erscheinung, welche die Lebensdauer Ihres Gerätes nicht beeinträchtigt. Die Geräusche werden nach mehrmaligem Gebrauch und Reinigen des abnehmbaren Antriebs leiser oder verschwinden (lesen Sie den Abschnitt „Reinigung des Gerätes“). |
| Laute Geräusche während des Betriebs. | Falscher Gebrauch des Zubehörs. | Benutzen Sie bitte ein passendes Zubehör (z. B. nicht den Rührer F3 zum Kneten oder Mischen von Teigen benutzen, benutzen Sie das Knet-/Mahlmesser). Lesen Sie hierzu die Empfehlungen der Rezepte und die Gebrauchstipps in dieser Bedienungsanleitung. |
| Der Deckel leckt. | Eine zu große Menge an Zutaten. | Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten. |
| | Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet. | Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter. |
| | Der Dichtungsring ist nicht vorhanden. | Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel. |
| | Der Dichtungsring ist durchgetrennt oder beschädigt. | Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| | Zubehörteile-Defekt. | Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden. |
| Leck vom Antrieb in den Behälter. | Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt. | Positionieren Sie die Dichtung korrekt. |
| | Die Dichtung ist beschädigt. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| | Der Sicherungsring **(D5)** ist nicht richtig eingerastet. | Schrauben Sie den Ring fest **(D5)**. |
| Die Messer drehen sich schwer. | Zu große oder zu harte Stücke. | Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen. |
| Motorgeruch. | Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke. | Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter. |
| „STOP” wird angezeigt. | Das Gerät vibriert zu stark und wurde in die Sicherheitsposition gesetzt. | Überprüfen Sie, ob die empfohlene Geschwindigkeit eingehalten wurde bzw., ob Sie das empfohlene Zubehörteil verwenden. |



| PROBLEME | URSACHEN | LÖSUNGEN |
|---|---|---|
| Das Bedienfeld funktioniert nicht. | Der Bildschirm ist nass oder der Benutzer hat nasse Finger. | Abwischen. |
| „SECU“ wird angezeigt. | Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke. Oder aufgrund von nah aufeinanderfolgenden Zubereitungen ohne ausreichende Abkühlzeiten. | Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter. |
| „SECU“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Überheizung der Temperaturfühler. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| „Err1“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Das Heizelement funktioniert nicht. | Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut.<br>Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| „Err2“ wird angezeigt. | Elektronischer Defekt. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| „Err3“ wird angezeigt. | Geschwindigkeitsfehler. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| „Err4“ wird angezeigt. | Kommunikationsfehler mit der elektronischen Karte. Zerhacker. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| Anzeige „Err8“ | Fehler am Sensor der Sicherheitsverriegelung | Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt. |
| Anzeige „Err9“ | Ihr Gerät sollte in diesem Zustand nicht mehr verwendet werden, da ein Fehler vorliegt, der eine Maßnahme durch den Kundendienst erfordert. | Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt. |
| „ntc1“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Der Temperaturfühler 1 funktioniert nicht mehr. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| „ntc2“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Der Temperaturfühler 2 funktioniert nicht mehr. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| „ntc3“ wird angezeigt + rote LED blinkt. | Der Temperaturfühler 3 funktioniert nicht mehr. | Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| Anzeige der Sicherheitskontrollleuchte (C5). | Behälter oder Deckel nicht richtig verriegelt | Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die richtige Verriegelung des Behälters auf dem Motorblock und des Deckels auf dem Behälter. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| | Der Deckel ist im Modus „Garen ohne Deckel“ auf dem Behälter verriegelt. | Vor dem Start des Garprogramms den Deckel entriegeln. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum. |
| Die Verriegelungssicherung des Deckels ist noch aktiviert (Stift außen) und gestattet das Verriegeln des Deckels nicht. | Das Gerät wurde im Verlauf eines Rezepts durch Betätigen des I/O-Schalters oder durch Ziehen des Netzsteckers ausgeschaltet. | Um die Küchenmaschine und damit die Verriegelungssicherung des Deckels zurückzusetzen, wird der I/O-Schalter auf „I“ gestellt. Der Stift geht automatisch in seine Ausgangsstellung zurück und der Deckel kann nun verriegelt werden. |
| Verbindungsproblem | | Sehen Sie in der Bedienungsanleitung der Anwendung nach. |

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

## RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien.

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den geltenden Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

DE

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:

**BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTONNE“**

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

DATENSCHUTZ
Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

* Bluetooth® Marke und -Logos sind Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. Ihre Verwendung durch die SEB-Gruppe wurde genehmigt.
Google Play und Android sind Marken von Google Inc.
Apple und das Apple-Logo sind Marken von Apple Inc., die in den USA und anderen Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Servicemarke von Apple Inc.

**GLOSSAR**

**Koppeln:** Zwei Geräte werden gruppiert oder verbunden.

Dies geschieht, wenn Sie Ihr Smartphone oder Tablet zum ersten Mal mit dem Companion verbinden.

**Synchronisieren:** Informationen werden aktualisiert. Die App synchronisiert sich mit dem Companion, um

Informationen auszutauschen, wenn sie verbunden sind.

**Verbinden:** Herstellen einer Verbindung zwischen der App (Smartphone/Tablet) und dem Gerät (Companion). Dies ist für die Synchronisierung erforderlich.

**Cookies:** Dies sind die Nutzungsinformationen, die an Moulinex gesendet werden, um die App zu verbessern.

## Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo in un luogo sicuro. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non conforme alle istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lo si lascia incustodito e prima di assemblarlo, disassemblarlo e pulirlo. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

- Durante l'utilizzo, alcuni elementi raggiungono temperature elevate (parete inox del recipiente, trascinatore commune removibile, parti trasparenti del coperchio e del tappo, parti metalliche alla base del recipiente, cestello). Possono provocare scottature. Maneggiare l'apparecchio toccando solo le parti fredde in plastica (impugnature, blocco motore). La spia di riscaldamento rossa accesa indica il pericolo di scottature.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è predisposto per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare qualsiasi tipo di rischio, richiedere obbligatoriamente la sostituzione del cavo presso un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e ad altitudini inferiori ai 2000 m. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di un uso commerciale o improprio del dispositivo, o del mancato rispetto delle istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
  - nelle fattorie/agriturismi;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
  - in ambienti di tipo B&B.

IT

- **L'apparecchio emette vapore, che può provocare scottature. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo (se necessario servirsi di un guanto, una presina, ecc.). Maneggiare il tappo impugnandolo nella parte centrale.**
- **Non attivare l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata sul porta-guarnizione e se quest'ultimo non è assemblato nel coperchio. È tassativamente obbligatorio utilizzare l'apparecchio con il tappo inserito nell'apposito alloggiamento del coperchio (tranne in caso di indicazioni specifiche per la ricetta).**

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

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

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

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

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

**AVVERTENZA L'apparecchio emette vapore che può provocare bruciature.**

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

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

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

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

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

Seguire sempre le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio:

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

**SOLO MERCATI EUROPEI:**

- Questo dispositivo non deve essere utilizzato 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. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Solo in riscaldamento : Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli otto anni. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i potenziali pericoli.
- Solo in riscaldamento : Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli otto anni, purché siano supervisionati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei relativi pericoli. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno otto anni e siano supervisionati da un adulto.
- Quando si utilizzano altre funzioni: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e i suoi cavo fuori dalla portata dei bambini.

**Precauzioni per l'uso degli accessori:**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi correlati. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano sorvegliati. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La lama Ultrablade (E1), la frusta (E3) e la lama per impastare/macinare (E4) non devono essere utilizzate da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Il cestello vapore (E5) e il miscelatore (E2) possono essere utilizzati da bambini di età pari o superiore a otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza alcuna conoscenza o esperienza pregressa, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

**◗ 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


IT

alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico di casa.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non tirare mai il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in alcun liquido.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o ad angoli vivi.

### Cattivo utilizzo

- **Non toccare il coperchio prima del completo arresto dell'apparecchio (tasto stop): attendere che gli alimenti in lavorazione abbiano smesso di girare.**
- Nel recipiente, versare sempre gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi e non oltrepassare il livello massimo previsto di MAX, 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 l d'acqua **(cfr. fig. 4.2)**.
- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservare, congelare, sterilizzare).
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadi: il vapore prodotto potrebbe danneggarli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore in funzione (piastre di cottura, elettrodomestici, ecc.).
- Non coprire il coperchio con canovacci o altro e non cercare di otturare la sua cavità: utilizzare il tappo di regolazione del vapore apposito.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi con capelli, sciarpe, cravatte o simili sopra il recipiente.
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare mai le quantità massime indicate nelle istruzioni.
- Riporre l'apparecchio solo una volta che si è raffreddato completamente.
- Per raffreddare il recipiente, non usare il congelatore ma il frigorifero.
- Non lasciare la spatola nell'olio a 150 °C per più di 20 minuti.

### Servizio post-vendita

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



Grazie per aver scelto questo apparecchio, progettato esclusivamente per la preparazione di alimenti in ambito domestico e in ambienti interni.

Consultando queste istruzioni per l'uso, si possono scoprire consigli di utilizzo che rivelano il potenziale dell'apparecchio: preparazione di salse, zuppe, piatti cotti a fuoco lento, piatti cotti al vapore, impasti e dolci.

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

**A** Blocco motore
**B** Quadro dei comandi
- **B1**: Tasti di selezione dei programmi automatici
- **B2**: Selettore di velocità
- **B3**: Selettore temperatura di cottura e/o spia luminosa di riscaldamento
- **B4**: Selettore durata di funzionamento
- **B5**: Selettore turbo/impulsi
- **B6**: Selettore +/-
- **B7**: Pulsante avvio/arresto/reset
- **B8** : Visualizzazione spia di connessione*

**C** Display LCD
- **C1**: Indicazione della velocità
- **C2**: Indicazione della temperatura
- **C3**: Indicazione del tempo
- **C4**: Indicazione del programma selezionato
- **C5**: Indicazione spia di sicurezza

**D** Insieme del recipiente
- **D1**: recipiente in acciaio inox
- **D2**: levette di bloccaggio (posizionate sotto le impugnature)
- **D3**: perno comune removibile
- **D4**: guarnizione del recipiente
- **D5**: anello di fissaggio del cilindro

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

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

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

## DATI TECNICI DELL'APPARECCHIO

| | |
|---|---|
| **Potenza:** | 1550W (1000W : Resistenza riscaldante/550 W: Motore) |
| **Range di temperatura:** | Da 30°C a 150<br>regolabile con incrementi di 5°C. |
| **Durata di funzionamento:** | Da 5 secondi a 2 ore,<br>regolabile per incrementi di 5 sec minimo a 1 min massimo. |
| **Numero delle velocità: 13** | - 2 velocità intermittenti:<br>velocità 1 (5 sec acceso/20 sec spento).<br>velocità 2 (10 sec acceso/10 sec spento).<br>- 10 velocità continue progressive (velocità da 3 a 12).<br>- 1 velocità intermittente max (velocità 13). |
| **Modalità stand-by:** | Consumo in modalità stand-by quando l'apparecchio è collegato: 0.5 Wh |

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

## L'APPARECCHIO

L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Portare l'interruttore su 1 **(cfr. fig. 9)**.
Con l'apparecchio sono forniti in dotazione gli accessori seguenti:
L'apparecchio include gli accessori elencati di seguito.
Questi accessori sono dotati di un'area di presa che ne facilita l'uso durante la preparazione della ricetta.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lama tritatutto | F1 | Miscelare zuppe | 12 | 3 min | 3 L | --▸100°C |
| | | Miscelare composte di frutta | | 40 secondi | 1 kg | |
| | | Tritare verdure | | 15 secondi | 1 kg | |
| | | Tritare carne | | 30 secondi | 1 kg | |
| | | Tritare pesce | | 15 secondi | 1 kg | |
| | !! Non usare questo accessorio per tritare ingredienti duri; usare la lama per impastare/macinare E4. | | | | | |
| Miscelatore | F2 | Serve a mescolare **cibi cotti** senza danneggiare gli ingredienti<br>Questo è molto utile per una prima rosolatura nella preparazione delle ricette (risotti, zuppe) | | | | |
| | | Rosolatura | 3 | 5 min | 500 g | 130°C |
| | | Cottura a fuoco lento | 1 | 45 min | 3 L | 95°C |
| | | Risotti | 2 | 22 min | 1,5 kg | 95°C |
| | | Ratatouille, chutney, legumi (per le impostazioni vedere il ricettario) | | | | |
| Sbattitore | F3 | Albumi montati a neve | 7 | 5/10 min | 7 max | |
| | | Maionese, panna montata | 7 | 2/5 min | 0,5 L | |
| | | Salse, creme | 4-7 | 1/20 min | 1 L | 60▸90°C |
| | !! 9 max | Puré di patate | 6-7 | 1 min | 1 L | |
| | | Polenta | 4-5 | 1/16 min | 1 L | 90°C |
| Lama per impastare/macinare | F4 | Impasti di pane bianco | 5 | 2 min 30 sec | 1,2 kg | |
| | | Impasti di pasta frolla, brisé, pane speciale | 5 | 2 min 30 sec | 1 kg | |
| | | Impasti lievitati (brioche, ciambelle, ecc.) | + 5 / 6 | 1 min 30 sec / 2 min | 0,8 kg | |
| | | Miscelazione di impasti leggeri (torte, ecc.) | + 3 / 8 | 40 secondi / 3 min | 1 kg | |
| | | Schiacciamento di frutta a guscio | 12 | 1 min | 0,6 kg | |
| | | Tritatura di ingredienti duri | 12 | 1 min | 0,6 kg | |
| | | Tritatura del ghiaccio | 12 | 1 min | 6 - 10 | |
| | | Pastella per pancake, waffle | 10 | 1 min | 1,5 L | |
| Tappo | D1 | Tappo regolatore del vapore<br>Massimo (a) = cottura a vapore<br>Minimo b) = risotto, dolci alla crema, salse, ecc. | | | | a b |
| | | La posizione «minimo» consente la massima fuoriuscita di condensa, conferendo ai piatti o alle salse una migliore consistenza (risotti, dolci alla crema, salse, ecc.) | | | | |
| | | La posizione «massimo» mantiene la massima quantità di calore e vapore nel recipiente per tutte le funzioni di cottura a vapore (zuppe, ecc.)<br>Questa posizione evita inoltre schizzi durante la miscelazione. | | | | |



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cestello vapore | | I tempi di cottura relativi al cestello vapore sono forniti a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcuni fattori influiscono sui tempi di cottura: la dimensione delle verdure (tagliate o non tagliate)/la quantità degli ingredienti nel cestello/la varietà e la maturazione delle verdure/la quantità di acqua nel recipiente, che deve corrispondere alle indicazioni (0,7 L). Assicurarsi che il tappo regolatore del vapore sia ruotato nella direzione "massimo" (a). Se il cibo non è sufficientemente cotto, è possibile aumentare il tempo di cottura. | | | | |
| | F5 | Cottura a vapore di verdure, pesce o carne | | 20/40 min | 1 kg | 100°C |
| | | Minestroni | 12 | 3 min | 3 L | 100°C |
| | | P1 - Zucchine | | 20 min | 800 g | |
| | | P1 - Pastinaca | | 25 min | 800 g | |
| | | P1 - Gambi di porro | | 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) | |
| Perno comune removibile | C3 | **È possibile rosolare gli alimenti nel recipiente senza il coperchio, in modo da poterli mescolare e monitorare il processo di cottura.** | | | | |
| | | **La COTTURA SENZA COPERCHIO non è adatta per marmellate o composti a base di latte (rischio di fuoriuscite).** | | | | |
| | | | **UTILIZZO fino a 130 °C** | | **UTILIZZO DA 135 °C A 150 °C** | |
| | | **Cottura con o senza coperchio** | **Solo coperchio aperto** | | **Solo coperchio aperto** | |
| | | **Accessori** | **Tutti gli accessori da usare con il perno** | | **Solo il perno comune** | |
| | | **Velocità** | **Sì** | | **No** | |
| | | **Tempo massimo** | **- Se la temperatura è pari o inferiore a 100 °C: 2 ore<br>- Se la temperatura è compresa tra 100 °C e 130 °C: 1 ora** | | **- se la temperatura è pari o superiore a 135 °C: 20 min** | |
| | | **!! Non rimuovere il perno comune immediatamente dopo l'uso. Versare dell'acqua nel recipiente vuoto per farlo raffreddare.** | | | | |

**L'APPARECCHIO È DOTATO DI 2 MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO:**

- **Modalità programma automatico**
  Velocità, temperatura di cottura e durata sono preimpostate; modalità adatta per la preparazione di salse, zuppe, cotture a fuoco lento, cotture al vapore, impasti e dolci in maniera automatica.
- **Modalità manuale**
  Regolamentazioni personalizzate delle impostazioni di velocità, temperatura di cottura e durata, per utilizzare il dispositivo in base alle proprie preferenze.

IT

**L'APPARECCHIO È PROVVISTO DI UN SISTEMA DI CHIUSURA DI SICUREZZA DEL COPERCHIO**

Il coperchio viene bloccato all'accensione dell'apparecchio. Questo sistema di sicurezza impedisce l'apertura del coperchio durante l'esecuzione di una ricetta **(v. Fig. 16)**.
Evitare di forzare il coperchio quando è bloccato.
Il sistema di sicurezza si sblocca allo spegnimento dell'apparecchio.
Se è stata selezionata una temperatura uguale o superiore a 50°C e una velocità uguale o superiore a 5, sullo schermo LCD del quadro di controllo verrà visualizzato un conto alla rovescia di 10 secondi. **(V. Fig. 17)**.
L'apertura del coperchio sarà possibile unicamente allo scadere del conto alla rovescia.

**MONTAGGIO DEL RECIPIENTE, DEGLI ACCESSORI E DEL GRUPPO DEL COPERCHIO**

Prima del primo utilizzo, lavare gli elementi **(D, E, F e G)** con acqua e sapone. Non lavare il blocco motore **(A)**. Il recipiente **(D)** è dotato di un cilindro guida comune rimovibile **(D3)** per facilitarne la pulizia.

- Assicurarsi di rimuovere tutti gli imballi prima dell'uso, in particolare la protezione fra il recipiente **(D)** e il blocco motore **(A)**.
- Posizionare la guarnizione **(E4)** sul portaguarnizione **(E3) (cfr. fig. 1)** e agganciare i due elementi assemblati al coperchio **(E2) (cfr. fig. 2)**.
- Posizionare la guarnizione **(D4)** sul perno comune **(D3)**. Fissare l'insieme sul fondo del recipiente mediante l'anello di fissaggio **(D5) (cfr. fig. 3)**. Se si utilizza la modalità cottura senza coperchio, posizionare la guarnizione **(D4)** sul perno comune removibile **(D3)**. Utilizzare l'anello di fissaggio per bloccare l'insieme al fondo del recipiente **(D5) (cfr. fig. 3)**.
- Posizionare l'accessorio scelto all'interno del recipiente:
  - gli accessori **(F1, F2, F3 o F4)** sul cilindro guida comune situato sul fondo del recipiente **(cfr. fig. 4.1)**;
  - il cestello a vapore all'interno del recipiente **(F5) (cfr. fig. 4.3)**, dopo averlo riempito precedentemente con 0,7 l di preparato liquido (acqua, salsa). **(cfr. fig. 4.2)**.
- Incorporare gli ingredienti all'interno del recipiente o del cestello a vapore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente **(D)** allineando i due triangoli **(cfr. fig. 5)**, bloccare il coperchio senza fare pressioni, ruotandolo nel senso della freccia **(cfr. fig. 6)**.
- Posizionare il tappo di regolazione del vapore **(E1)** sul coperchio. Sono possibili due posizioni: vapore massimo **(a)** o vapore minimo **(b)**.
- Posizionare il recipiente **(D)** sul blocco motore **(A)**: si deve udire un "click" sonoro **(cfr. fig. 8)**.
- L'apparecchio parte solo se il recipiente e il coperchio sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore.

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



**USO DEL QUADRO DEI COMANDI (B)**
**Selezione di un programma automatico**

Salse

Zuppe
(sotto programma **P1** vellutate/**P2** passate)

Cottura a fuoco lento
(sotto-programma **P1** stufato di verdure/**P2** cottura a fuoco lento/ **P3** risotto)

Cottura al vapore
(sotto programma **P1** vapore delicato/ **P2** vapore intenso)

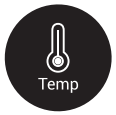
Impasti
sotto-programma **P1** pane/**P2** brioche/**P3** torte soffici)

Dolci

IT

**Selezione delle impostazioni personalizzate**

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




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

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

Selezione delle funzioni **turbo** (velocità massima in accesso diretto) e **impulsi** (andamento intermittente) senza ricorrere ad altre regolazioni.

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

Questo pulsante ha 3 **funzioni:**

- **"Conferma"** della scelta del programma automatico o delle impostazioni scelte quando si utilizza il dispositivo in modalità manuale (velocità, temperatura di cottura, tempo).
- **"Pausa"** durante l'uso, una volta che l'apparecchio è stato avviato.
- **"Reinizializzazione"** delle impostazioni selezionate tenendolo premuto per 2 secondi.

**Consigli di utilizzo**
L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la sua stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si riduce automaticamente. Se l'instabilità persiste, il motore si arresta e sullo schermo appare l'indicazione "STOP".

- Verificare che la quantità degli ingredienti non sia eccessiva e che la velocità utilizzata sia idonea alla preparazione.
- Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
- Quindi, far ripartire normalmente l'apparecchio.

## USO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'apparecchio, portare l'interruttore **(H)** su 1: lo schermo LCD **(C)** mostra tutte le impostazioni a "0" **(cfr. fig. 9)**.

### MODALITÀ PROGRAMMA AUTOMATICO

1- Premere sul programma scelto **(B1)**: sullo schermo appare un triangolo **(C4)** sotto il programma selezionato. In caso di programmi di zuppe, cotture a fuoco lento e impasti, premendo di nuovo è possibile scorrere i vari sotto-programmi.

2- Le impostazioni preprogrammate possono essere modificate per una sola ricetta (in base ricetta scelta, gli ingredienti, le quantità). Premere sul selettore di velocità **(B2)**, sul selettore della temperatura di cottura **(B3)** o sul selettore del tempo **(B4)**: il parametro scelto lampeggia sullo schermo **(C1-C2-C3)**.

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

4- Una volta modificati tutti i parametri, premere il pulsante "start" **(B7)** per avviare il programma. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa **(B3)** si accende per segnalare che la cottura è iniziata.

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

6- Al termine dei programmi salsa, zuppa, cottura a fuoco lento P2 e P3, cottura a vapore e crema dolce, l'apparecchio passa automaticamente nella modalità di conservazione del calore per 45 minuti, per tenere al caldo la ricetta fino a quando non sarà consumata. Nel programma salse, cotture a vapore P2 e P3, dessert e in modalità manuale, il motore dell'apparecchio funziona a una velocità specifica, al fine di proteggere il preparato ed evitare che si attacchi al fondo della pentola. Per arrestare la conservazione del calore, basta premere sul tasto "stop" **(B7)**. Aprendo il coperchio, premere sulle levette **(D2)** o estrarre il recipiente: la funzione di conservazione del calore si spegne automaticamente.

Alla fine dei programmi per le salse, per la cottura a fuoco lento P2 e P3 e per la crema pasticcera e durante la tenuta in caldo, il motore continua a girare al fine di evitare che il preparato aderisca al fondo della pentola.

Al termine della lavorazione dell'impasto nei programmi impasto P1 e P2, l'apparecchio passa in modalità "lievitazione dell'impasto" a 30°C per 40 minuti, per dare un migliore volume al preparato. Aprendo il coperchio, premere sulle levette **(D2)** o estrarre il recipiente: l'apparecchio passa in modalità pausa e può essere riavviato premendo nuovamente su "start". Se si desidera arrestare questa modalità, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

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

Se si lavora con un programma automatico, si ha la possibilità di arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". Il programma automatico è quindi in modalità pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".



IT

### ALLA SCOPERTA DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

| | | Salse | Zuppa P1 | Zuppa P2 | Cottura a fuoco lento P1 | Cottura a fuoco lento P2 | Cottura a fuoco lento P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programmi automatic | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Accessori | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| Velocità preimpostata **(regolabile)** | Speed | V6 **(da V2 a V8)** | 10 impulsi e V12 per 2 min | Da V7 a V10 per 30 sec | V3 | V1 | V2 |
| Temperatura preimpostata **(regolabile)** | Temp | 70°C **(da 50°C a 100°C)** | 100°C **(da 90°C a 100°C)** | 100°C **(da 90°C a 100°C)** | 130°C **(non regolabile)** | 95°C **(da 80°C a 100°C)** | 95°C **(da 80°C a 100°C)** |
| Tempo preimpostato **(regolabile)** | Time | 8 min **(da 5 min a 40 min)** | 40 min **(da 20min a 60 min)** | 45 min **(da 20 min a 60 min)** | 5 min **(da 2 min a 15 min)** | 45 min **(da 10 min a 2h)** | 20 min **(da 10 min a 2h)** |
| Funzione di tenuta in caldo "predefinita" al termine del programma | | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Velocità motore nella tenuta in caldo | Speed | V4 | | | | 5s On in V3 / 20s OFF | |

| | | Cottura al vapore P1 | Cottura al vapore P2 | Cottura al vapore P3 | Cottura al vapore P4 | Cottura al vapore P5 | Impasto P1 | Impasto P2 | Impasto P3 | Dolci |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programmi automatici | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Accessori | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| Velocità preimpostata **(regolabile)** | Speed | | | | speed 1 | speed 3 | V5 per 2 min 30 sec | V5 per 1 min 30 sec, quindi V6 per 2 min | V3 per 40 sec, quindi V9 per 3 min | V4 (V2 a V8) |
| Temperatura preimpostata **(regolabile)** | Temp | 100°C **(non regolabile)** | 100°C **(non regolabile)** | 105°C **(non regolabile)** | 105°C **(non regolabile)** | 105°C **(non regolabile)** | | | | 90°C **(da 50°C a 110°C)** |
| Tempo preimpostato **(regolabile)** | Time | 30 min **(da 1 min a 60 min)** | 35 min **(da 1 min a 60 min)** | 40 min **(da 1 min a 120 min)** | 40 min **(da 1 min a 120 min)** | 40 min **(da 1 min a 120 min)** | 2,5 min **(da 30s a 2 min 30s)** | 3,5 min **(da 30s a 3 min 30s)** | 3 min 40s **(da 1 min 40s à 3 min 40s)** | 15 min **(da 5 min a 60 min)** |
| Funzione di tenuta in caldo «predefinita» al termine del programma | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Velocità motore nella tenuta in caldo | Speed | | | | | | | | | V4 |
| Lievitazione dell'impasto a 30° «predefinita» al termine del programma | | | | | | | 40 min | 40 min | | |

IT

## UTILIZZO IN MODALITÀ CONNESSA

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

**PREPARAZIONE DELL'INSTALLAZIONE**

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

IT

Scarica da App Store

DISPONIBILE SU Google Play

**INSTALLAZIONE DELL' I-COMPANION XL**

Requisiti per l'installazione di i-Companion xl:

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

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

**PRIMA CONNESSIONE DELL' I-COMPANION XL IN MODALITÀ CONNESSA**

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



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

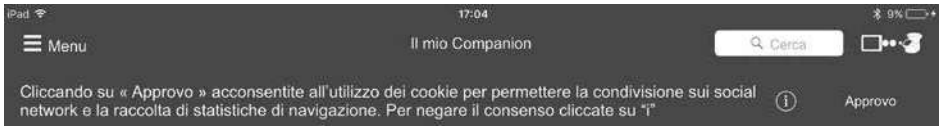
**Attivazione del Bluetooth**
Avvicinatevi all'i-Companion xl e verificate che il Bluetooth del vostro smartphone/tablet sia attivo.

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

IT

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

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

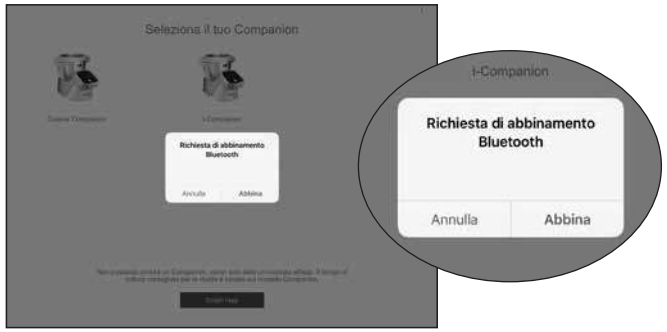



- Selezionare il proprio dispositivo

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

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

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




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

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

**Connessione riuscita**

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

**Connessione non riuscita**

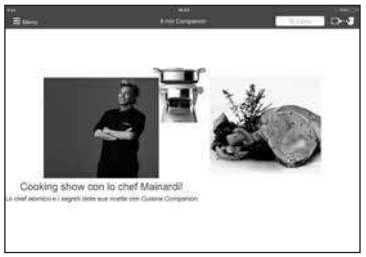
L'icona raffigurata indica che la connessione non è stata stabilita



Ripetere le seguenti operazioni:
• Avvicinarsi all'i-Companion xl.
• Verificare che l'i-Companion xl sia correttamente collegato alla rete elettrica e che la presa funzioni correttamente.
• Verificare che lo smartphone/tablet sia compatibile (v. lista di compatibilità su www.moulinex.com).
• Verificare che il Bluetooth dello smartphone/tablet sia attivo.
• Ripetere le fasi di accoppiamento e consultare le FAQ (domande frequenti).
Se il problema persiste, accertarsi che lo smartphone/tablet sia compatibile
Se si utilizza un dispositivo Android, accertarsi che sia incluso nei modelli compatibili (v. lista di compatibilità su www.moulinex.com).

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

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




**FAQ: DOMANDE FREQUENTI**

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

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

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

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

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

## UTILIZZO DEL CESTELLO VAPORE INTERNO

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

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

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

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

IT

È possibile inoltre utilizzare la modalità manuale, selezionando la temperatura di 130°C e i tempi di cottura, secondo la quantità e il tipo d'ingredienti: si veda la tabella qui di seguito.

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

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



## MODALITÀ MANUALE

1-Premere direttamente sul selettore del parametro che si è scelto di regolare, ovvero quello della velocità **(B2)**, quello del selettore della temperatura di cottura **(B3)** o sul selettore del tempo **(B4):** il parametro scelto lampeggia sullo schermo **(C1-C2-C3).**

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

3 – Quando si è terminata la modifica di tutti i parametri, premere il pulsante "avvio" **(B7).** Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa **(B3)** si accende per segnalare che la cottura è iniziata. Quando viene avviato il programma, l'apparecchio può essere arrestato in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop".
Il programma è quindi in pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

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

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

### Funzioni turbo/impulsi

1 – Direttamente dal quadro dei comandi **(B)**, accedere alle funzioni "turbo" e "impulsi" **(B5)**. Per l'utilizzo in modalità turbo (velocità massima in accesso diretto), è sufficiente tenere premuto il selettore "turbo". Lo schermo LCD mostra quindi il tempo di utilizzo **(C3)** per assistere l'utente. Per avviare la modalità ad impulsi (andamento intermittente), attivare e arrestare la funzione premendo semplicemente il selettore "impulsi". Anche in questo caso, lo schermo LCD assiste l'utente indicando il tempo di utilizzo. Una volta avviata la funzione, si ha la possibilità di arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". La funzione è quindi in modalità pausa: è possibile riavviarla premendo nuovamente su "start".

### COTTURA SENZA COPERCHIO

È possibile rosolare gli alimenti nel vaso senza il coperchio mescolando e monitorando la cottura al contempo. **(V. Fig. 19)**.
Per questa modalità di cottura occorre obbligatoriamente selezionare una temperatura compresa tra 135°C e 150°C. Impostare la durata di funzionamento (fino a 20 min).
La funzione COTTURA SENZA COPERCHIO non è adatta alle confettura e alle preparazione a base di latte (rischio di fuoriuscite).

IT

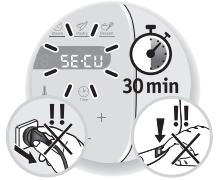
### PÂTÉ IN CASSERUOLA

1 kg di pancetta di maiale (spellata e disossata)
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 30 ml di olio
- 100 ml di vino bianco
- 50 ml di armagnac
- 1 cucchiaino di spezie RABELAIS® (o un mix di 5 spezie)
- 17 g di sale • 3 g di pepe

12 porzioni - Preparazione: 10 min - Cottura: 2 ore

1 - Sbucciare l'aglio e la cipolla e tagliarli in quarti. Tagliare la pancetta a cubetti grandi.
2 - Posizionare la lama Ultrabade sull'apparecchio e aggiungere la cipolla e l'aglio. Mescolare utilizzando la modalità Turbo per 15 secondi. Mettere da parte in un recipiente.
3 - Mettere l'olio e la pancetta nel robot da cucina e mescolare alla velocità 12 a 100 °C per 30 secondi. Rimuovere la carne e sostituire la lama con il mixer. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente. Avviare il programma Stufato P3 a 100 °C per 2 ore. Dopo 30 minuti di cottura, usare la spatola per spezzare i pezzi grandi di carne.
4 - Al termine della cottura, mettere la carne cotta in una contenitore per paté, quindi rimuovere parte del grasso dalla superficie.

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




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

In determinate condizioni di utilizzo molto intenso o di preparazione di ricette personali (ad es. scaricate da Internet) che non rispettano le istruzioni per l'uso (Cf. paragrafo «AVVIAMENTO»: quantità eccessive e/o utilizzo eccessivamente lungo e/o sequenza ravvicinata di preparazioni), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore. In questo caso, l'apparecchio si arresta e sul display del pannello di controllo apparirà "SECU", a indicare che l'apparecchio non è momentaneamente operativo.

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

- Lasciare l'apparecchio in funzione, non attivare l'interruttore " 0/1 ".
- Fare riferimento alle raccomandazioni delle istruzioni d'uso per riadattare la preparazione (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità di ingredienti / tempo della ricetta/temperatura/ tipo accessori)
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Reimpostare l'apparecchio premendo 2 secondi sul pulsante " Start /Stop/Reset " (punto B7 nelle istruzioni d'uso).

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

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

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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

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

- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'uso.
- Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D)**.
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione!
- Gli elementi del coperchio (guarnizione, porta-guarnizione e coperchio) sono smontabili. Quando gli elementi si sono raffreddati , separare il porta-guarnizione dal coperchio **(Cf. Fig. 15).**
- **Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.**
- Quando gli elementi si sono raffreddati:
  - Smontare il perno comune **(D3)**, la guarnizione **(D4)** e l'anello di fissaggio **(D5) (cfr. fig. 13)**.
  - Pulire il recipiente **(D)**, il perno comune **(D3)**, la guarnizione **(D4)**, l'anello di fissaggio **(D5)**, gli accessori **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, il tappo regolatore di vapore **(E1)**, il coperchio **(E2)**, il porta guarnizione **(E3)** e la guarnizioned del coperchio **(E4)**, utilizzando una spugna e acqua calda insaponata.
- Sciacquare gli elementi sotto l'acqua corrente.
- In caso di calcare sul recipiente o di macchie, utilizzare la parte ruvida di una spugna imbevuta, se necessario, di aceto di vino bianco o prodotti detergenti adatti all'acciaio inox.
- In caso di incrostazioni pronunciate, lasciare in immersione per diverse ore in acqua e detersivo per i piatti; se necessario, grattare con la spatola **(G)** o con il lato ruvido di una spugna.

- **Non utilizzare alcool disinfettante per pulire il pannello di controllo (B).**
- **Per garantire una lunga durata del pannello di controllo (B), pulirlo con il lato morbido di una spugna leggermente umida per evitare di graffiarlo.**
- Per pulire il blocco motore **(A)**, utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Per garantire una lunga durata del pannello di controllo (B), pulirlo con il lato morbido di una spugna leggermente umida per evitare di graffiarlo.
- Per agevolare la pulizia, tenere presente che il recipiente, il blocco coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, con l'eccezione del perno comune **(D3 e D4)**, e dell'anello di fissaggio **(D5) (cfr. fig. 14)**.
- Gli accessori, il perno comune removibile **(D3)** e gli elementi del coperchio, con certi ingredienti potrebbero colorarsi leggermente, come con il curry, il succo di carote e simili. Questo non costituisce un pericolo per la salute, né per il buon funzionamento dell'apparecchio. Per evitare colorazioni, pulire gli elementi subito dopo l'uso.
- Prima di riutilizzare il gruppo contenitore **(D)**, controllare che i contatti elettrici sotto la pentola siano sempre puliti e asciutti.
- Per non alterare i materiali del perno comune removibile **(D3)**, non lasciarlo nell'acqua troppo a lungo.
- Onde evitare di alterare i materiali del vaso **(D)**, attenersi alle istruzioni di utilizzo della lavastoviglie, senza aumentare il dosaggio di sale o di prodotti per lavastoviglie.

## Come si puliscono il recipiente e gli accessori?

Per una pulizia più semplice:

Svuotare il recipiente e montare l'accessorio frusta del robot.

Versare 0,7 l d'acqua e aggiungere qualche goccia di detersivo per piatti.

Chiudere il coperchio con il fermo montato.

Impostate la velocità 8 a 80 °C per 5 minuti, quindi premere "Start".

Quando l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento al caldo (viene emesso un segnale acustico), arrestare l'apparecchio e terminare la pulizia dell'accessorio sotto l'acqua corrente.

(Questo vale per tutti e quattro gli accessori).

**Come si tolgono i residui di alimenti incrostati sul fondo del recipiente?**

1- Lasciare in ammollo per un'ora (acqua + detersivo per piatti)
2- Raschiare via i residui con una spatola o un cucchiaio di legno
3- Dopo aver svuotato il contenitore, strofinare il fondo con il lato verde della spugna
4- Se rimangono segni, utilizzare una spugna di lana d'acciaio.

È possibile sostituire il detersivo per piatti con succo di limone, aceto bianco o una pastiglia per lavastoviglie sciolta in acqua (lasciare riposare per tutto il tempo necessario).

**Come si pulisce il fondo del recipiente?**

Per rimuovere segni bianchi o macchie arcobaleno dalla parte inferiore del recipiente, procedere come segue:

- 1/ Versare 100 ml di aceto bianco nel recipiente dell'apparecchio con il trascinatore predefinito e lasciarlo per un'ora.
- 2/ Svuotare il recipiente e pulire l'interno con una spugna.
- 3/ Risciacquare il recipiente più volte con acqua pulita.

## COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

| PROBLEMA | CAUSE | SOLUZIONI |
|---|---|---|
| Cottura insufficiente | I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Alcune condizioni influenzano, tuttavia, il tempo di cottura:<br>- le dimensioni degli alimenti (tagliati o meno)<br>- la quantità degli ingredienti<br>- la varietà delle verdure e il loro grado di maturazione<br>- se gli ingredienti sono surgelati o meno... | Aggiungere un tempo di cottura supplementare usando il selettore della durata di funzionamento (B4). Ridurre le dimensioni dei pezzi. |
| | Tappo di regolazione del vapore posizionato non correttamente o assente | Posizionare il tappo vapore verso di sé, nel senso "vapore massimo"; tale posizione consente di avere un massimo di calore nel recipiente per tutti i tipi di cottura (zuppe, cottura a vapore, ecc.).<br>Tale posizione evita inoltre gli schizzi durante il mescolamento.<br>La posizione «vapore minimo» permette di rilasciare un massimo di condensa per ottenere pietanze o salse di migliore consistenza (risotto, creme per dolci, salse, ecc.).<br>La posizione "zero" permette di fissare e rimuovere il tappo regolatore del vapore sul coperchio. |
| Cottura al vapore non soddisfacente | Quantità d'acqua nel recipiente non adeguata.<br>Pezzi troppo grandi. | La quantità d'acqua nel recipiente deve corrispondere alla tacca (0,7 L).<br>È anche possibile utilizzare la modalità manuale selezionando la temperatura di 120°C e il tempo di cottura in base alla quantità e al tipo di ingredienti.<br>Ridurre la dimensione dei pezzi. |
| Difficoltà nella riuscita di alcune ricette | Ricette non adatte | Le ricette personali o scaricate da Internet possono non essere adatte all'apparecchio e ai suoi accessori (quantità, tempo di cottura, durata, accessori non adeguati): prima di iniziare la preparazione, assicurarsi di rispettare le istruzioni per l'uso riportate in questo manuale. |
| L'apparecchio non funziona. | La presa non è collegata. | Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. |
| | L'interruttore (H) è in posizione 0. | Portare l'interruttore in posizione 1. |
| | Il recipiente o il coperchio non sono correttamente posizionati o fissati. | Verificare che il recipiente o il coperchio siano correttamente posizionati e bloccati come descritto nelle illustrazioni delle istruzioni. |
| Il coperchio non si blocca. | Il coperchio non è completo. | Verificare che la guarnizione sia assemblata correttamente sul porta-guarnizione e che il porta-guarnizione sia correttamente assemblato sul coperchio. |

IT



| PROBLEMA | CAUSE | SOLUZIONI |
|---|---|---|
| Vibrazioni eccessive. | L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, non è stabile. | Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. |
| | Un volume di ingredienti eccessivo. | Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione. |
| | Errore nella scelta degli accessori. | Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato. |
| Leggero rumore durante il funzionamento | Il cilindro dell'apparecchio può essere un po' rumoroso durante il funzionamento a bassa velocità o con alcuni ingredienti (ad es. il riso). | È un fenomeno passeggero che non ha conseguenze sulla durata di vita dell'apparecchio. Si attenuerà o scomparirà dopo qualche utilizzo e la pulizia del cilindro guida comune removibile (fare riferimento al paragrafo "Pulizia dell'apparecchio"). |
| Rumore eccessivo durante il funzionamento | Uso di un accessorio non corretto | Utilizzare accessori adeguati (ad es. non usare lo sbattitore F3 per impastare o mescolare impasti; usare la lama impastatrice F4). Fare riferimento alle raccomandazioni relative alle ricette e alle istruzioni per l'uso riportate in questo manuale. |
| Fuoriuscite dal coperchio. | Un volume di ingredienti eccessivo. | Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione. |
| | Il coperchio non è ben posizionato o fissato. | Fissare correttamente il coperchio sulla ciotola. |
| | Manca la guarnizione. | Posizionare la guarnizione sul porta-guarnizione e agganciare il gruppo al coperchio. |
| | La guarnizione è tagliata, deteriorata. | Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato. |
| | Errore nella scelta degli accessori. | Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato. |
| Fuoriuscite dal trascinatore all'interno del recipiente. | La guarnizione non è ben posizionata. | Posizionare correttamente la guarnizione. |
| | La guarnizione è tagliata, deteriorata. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| | L'anello di fissaggio **(D5)** non è posizionato correttamente. | Bloccare correttamente l'anello **(D5)**. |
| Le lame non girano facilmente. | Pezzetti di ingredienti troppo grossi o troppo duri. | Ridurre la dimensione o la quantità degli ingredienti in preparazione.<br>Aggiungere del liquido. |
| Il motore emette odori. | Al primo utilizzo dell'apparecchio, oppure in caso di sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti troppo eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi. | Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente. |
| Indicazione "STOP". | L'apparecchio ha rivelato vibrazioni troppo forti ed è passato il posizione di sicurezza. | Controllare che l'apparecchio sia alla velocità indicata o che l'accessorio in uso sia quello raccomandato. |
| Il pannello di controllo non funziona. | Lo schermo è bagnato o l'utente ha le dita bagnate. | Pulire. |
| Indicazione "SECU". | Sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi o una successione di ricette, senza i sufficienti tempi di raffreddamento. | Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente. |

IT

| PROBLEMA | CAUSE | OLUZIONI |
|---|---|---|
| Indicazione “SECU” + spia rossa luminosa lampeggiante | Sovraccarico dei rilevatori di temperatura. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “Err1” + spia rossa luminosa lampeggiante | La resistenza di riscaldamento non funziona. | Verificare che le spazzole d’alimentazione sotto il recipiente non siano ricoperte di grasso. In caso affermativo, pulirle e riprovare.<br>Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato. |
| Indicazione “Err2”. | Guasto elettronico. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “Err3”. | Guasto velocità. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “Err4”. | Guasto di comunicazione con la carta elettronica chopper. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Comparsa della scritta "Err8" | Difetto sensore di sicurezza di bloccaggio | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “Err9”. | L’apparecchio non deve più essere utilizzato in questo stato poiché presenta un guasto che richiede l’intervento del centro di assistenza. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “ntc1” + spia rossa luminosa lampeggiante. | Il rilevatore di temperatura 1 ha smesso di funzionare. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “ntc2” + spia rossa luminosa lampeggiante. | Il rilevatore di temperatura 2 ha smesso di funzionare. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Indicazione “ntc3” + spia rossa luminosa lampeggiante. | Il rilevatore di temperatura 3 ha smesso di funzionare. | Contattare un centro assistenza autorizzato. |
| Accensione del simbolo di sicurezza (C5) | Chiusura non corretta del recipiente o del coperchio. | Prima di mettere in funzione l’apparecchio, verificare che il recipiente sia bloccato correttamente sul blocco motore e che il coperchio sia bloccato correttamente sul recipiente. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato. |
| | Il coperchio è bloccato sul recipiente in modalità «cottura senza coperchio». | Rimuovere il coperchio prima di avviare il programma di cottura. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato. |
| Il dispositivo di bloccaggio del coperchio è rimasto attivo (asticella sollevata), impedendo la chiusura del coperchio. | L’apparecchio è stato scollegato dalla rete elettrica o è stato spento tramite l’interruttore durante una ricetta. | Portare l’interruttore in posizione «I» per riavviare l’apparecchio e ripristinare il dispositivo di bloccaggio del coperchio; l’asticella tornerà nella posizione originale, consentendo la chiusura del coperchio. |
| Problema di connessione | | Fare riferimento alla guida dell’applicazione. |



**L’apparecchio continua a non funzionare?**
Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l’elenco nel libretto di istruzioni).

## RICICLAGGIO

- Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell’apparecchio

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

- Prodotti elettrici o elettronici da smaltire

**Partecipiamo alla protezione dell’ambiente !**

Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

*Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati di 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., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.

**GLOSSARIO**

**Associare:** l’atto di raggruppare o collegare insieme due apparecchi.

Questo avviene la prima volta che si collega lo smartphone o il tablet a Companion.

**Sincronizzare:** l’atto di aggiornare delle informazioni. L’app si sincronizza con Companion per effettuare lo scambio di informazioni quando sono connessi.

**Connettere:** stabilire un collegamento tra l’app (smartphone/tablet) e l’apparecchio (Companion). Questa operazione è necessaria per eseguire la sincronizzazione.

**Cookie:** rappresentano le informazioni sull’utilizzo inviate a Moulinex per migliorare l’app.

## Seguridad personal

- Lee el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalo en un lugar seguro. El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad en caso de un uso que no cumpla con las instrucciones.
- Desconecta siempre el aparato del suministro eléctrico cuando vayas a dejarlo desatendido, así como antes de instalar, desmontar o proceder a su limpieza. No permitas que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Los niños no deben usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Cuando se utiliza el aparato, algunas piezas se calientan mucho (lateral de acero inoxidable del recipiente, controlador compartido desmontable, piezas transparentes de la tapa y el tapón, piezas metálicas debajo del recipiente, cesto). Pueden causar quemaduras. Manipula el aparato por las piezas de plástico frío (asas, unidad del motor). La luz indicadora roja de calentamiento muestra que existe riesgo de quemaduras.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el cable a un centro de servicio autorizado para que lo cambien (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor **(A)** por debajo del agua corriente.
- Este aparato se destina únicamente a un uso doméstico en el hogar y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadaptado, o de no respetar las consignas.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares (uso no cubierto por la garantía) tales como
  - zona de trabajo de cocina en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - granjas,
  - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial.
  - lugares como habitaciones de huéspedes.

- **Su aparato emite vapor que puede provocar quemaduras. Manipule con precaución la tapa y el tapón (si es necesario, utilice un guante, una manopla, etc.). Manipule el tapón por su parte central.**
- **No ponga 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).**

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

**Debe vigilar si vierte un líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir del aparato debido a una ebullición repentina.**

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

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

**ADVERTENCIA: El aparato desprende vapor que puede provocar quemaduras.**

**ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor presenta un calor residual después del uso.**
**Asegúrese de no tocar más que las asas de su producto (pulsador D2, asa de la tapa E2 y el tapón E1) mientras calienta y hasta su completo enfriamiento.**

Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio y cada programa.
Consulte el manual de instrucciones para saber cómo ensamblar y montar los accesorios en el aparato
Consulte el manual de instrucciones para saber cómo limpiar y mantener el aparato.
Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato:

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

## SOLO MERCADOS EUROPEOS

- Este dispositivo no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o

mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que hayan recibido supervisión o instrucciones previas sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.

- Al calentar solo : Mantén el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
- Los niños no deben usar el aparato como juguete.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o de conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los posibles peligros.
- Al calentar solo : Este aparato puede ser utilizado por niños de ocho años en adelante siempre que se les supervise o se les haya dado instrucciones de cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los peligros derivados de su uso. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato, a menos que tengan más de ocho años y estén bajo la supervisión de un adulto.
- Al utilizar otras funciones: Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

**Precautions when using accessories:**

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y sean plenamente conscientes de los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, salvo que tengan al menos 8 años y que estén bajo la supervisión de un adulto. Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores 8 años.
- Los niños no deben utilizar los accesorios de la cuchilla (E1), las varillas (E3) ni las cuchillas para amasar/moler (E4) Ultrablade. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los accesorios de la cesta de vapor (E5) y de la mezcladora (E2) los pueden utilizar niños a partir de ocho años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o de conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprender los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento, a menos que tengan más de ocho años y estén supervisados. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.

### ◗ Conexión eléctrica

- El aparato debe estar conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.
- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Comprueba que el voltaje de la red coincide con el voltaje indicado en la placa de identificación del aparato.
- Cualquier error de conexión anula la garantía.
- No tires nunca del cable eléctrico para desenchufar el aparato.
- No coloques el aparato, el cable eléctrico ni el enchufe en líquidos, cerca de las piezas que conducen el calor del aparato o en contacto con ellas, ni cerca de una fuente de calor o sobre un borde afilado.

**Con respecto a un uso incorrecto**

- **No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere a que los alimentos mezclados dejen de girar.**
- Vierta siempre los ingredientes sólidos en primer lugar en el bol antes de añadir los ingredientes líquidos, sin sobrepasar la marca MAX grabada en el interior del bol **(consulte la Fig. 11)**. Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo puede salirse de él.
- En el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua **(consulte la Fig. 4.2)**.
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No utilice el bol como recipiente (conservación, congelación, esterilización).
- Coloque el aparato en un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.
- No coloque el aparato cerca de un muro o de un mueble: el vapor generado puede dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, aparato electrodoméstico, etc.).
- No cubra su tapa con paños ni nada similar, no intente tapar el orificio de la tapa, utilice el tapón regulador de vapor.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del bol mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado.
- No introduzca nunca el bol en el congelador para enfriarlo. Utilice el frigorífico.
- No dejes la espátula en aceite a 150 °C durante más de 20 minutos.

**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.


ES

Le agradecemos haber elegido este aparato, diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y en interiores.

Al leer estas instrucciones descubrirá consejos de uso que le harán entrever el potencial de su aparato: preparación de salsas, sopas, cocción lenta, platos al vapor, masas y postres.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

**A** Bloque motor
**B** Cuadro de mandos
- **B1**: Botones de selección de programas automáticos
- **B2**: Selector de velocidad
- **B3**: Selector de temperatura de cocción o testigo luminoso de calentamiento
- **B4**: Selector de tiempo de funcionamiento
- **B5**: Selector turbo/pulse
- **B6**: Selector +/-
- **B7**: Botón start/stop/reset
- **B8** : Indicador estado de conexión*

**C** Pantalla LCD
- **C1**: Indicador de velocidad
- **C2**: Indicador de temperatura
- **C3**: Indicador de tiempo
- **C4**: Indicador de selección de programa
- **C5**: Indicador de testigo de seguridad

**D** Montaje del recipiente
- **D1**: Recipiente de acero inoxidable
- **D2**: Cierres (situados debajo de las asas)
- **D3**: Eje desmontable
- **D4**: Junta del recipiente
- **D5**: Anillo de bloqueo del eje

**E** Conjunto tapa
- **E1**: Tapón regulador de vapor
- **E2**: Tapa
- **E3**: Soporte de junta
- **E4**: Junta de estanqueidad

**F** Accesorios
- **F0**: Compartimento para accesorios
- **F1**: Cuchilla picadora ultrablade
- **F2**: Mezcladora
- **F3**: Batidora
- **F4**: Cuchilla para amasar/triturar
- **F5**: Cesta para cocción al vapor

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

## DATOS TÉCNICOS DEL APARATO

| | |
|---|---|
| **Potencia :** | 1550 W (1000 W: resistencia de calentamiento/550 W: motor) |
| **Rango de temperatura :** | de 30 °C a 150 °C<br>ajustable en incrementos de 5 °C. |
| **Intervalo de tiempo de del funcionamiento :** | 5 segundos a 2 horas<br>ajustable a intervalos de 5 segundos (mínimo) a 1 minuto (máximo). |
| **Número de velocidades: 13** | - 2 velocidades intermitentes:<br>velocidad 1 (5 s On / 20 s Off).<br>velocidad 2 (10 s On / 10 s Off).<br>- 10 velocidades continuas progresivas (velocidades 3 a 12).<br>- 1 velocidad intermitente máx. (velocidad 13). |
| **modo standby :** | Consumo en modo de inactividad cuando el producto está conectado: 0,5 Wh |

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



## EL APARATO

Su aparato está equipado con un interruptor 0/1, gire el interruptor a la posición 1.
(**Consulte la Fig. 9**). Su aparato dispone de los siguientes accesorios:
El aparato incluye los siguientes accesorios:
Estos accesorios también incluyen zonas de agarre para facilitar su uso durante la preparación de recetas.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cuchilla para trocear | F1 ultrablade | Mezclar sopas | 12 | 3 min | 3 l | --▸100°C |
| | | Mezclar purés de fruta | | 40 s | 1 kg | |
| | | Trocear verduras | | 15 s | 1 kg | |
| | | Trocear carne | | 30 s | 1 kg | |
| | | Trocear pescado | | 15 s | 1 kg | |
| | !! No utilices este accesorio para trocear ingredientes duros; utilice la cuchilla amasadora/trituradora E4. | | | | | |
| Mezclador | F2 | Esta mezcla los **alimentos cocinados** sin dañar los ingredientes<br>Es muy útil para las fases de dorado al principio de la preparación de la receta (risottos, sopas) | | | | |
| | | Dorado | 3 | 5 min | 500 g | 130°C |
| | | Guisos | 1 | 45 min | 3 l | 95°C |
| | | Risottos | 2 | 22 min | 1,5 kg | 95°C |
| | | Ratatouille, chutneys, pulsos (para conocer los ajustes, consulta el folleto de recetas) | | | | |
| Batidora | F3 !! 9 9 max | Clara de huevo montada | 7 | 5/10 min | 7 max | |
| | | Mayonesa, nata montada | 7 | 2/5 min | 0,5 l | |
| | | Salsas, cremas | 4 a 7 | 1/20 min | 1 l | 60▸90°C |
| | | Puré de patatas | 6 a 7 | 1 min | 1 l | |
| | | Polenta | 4 a 5 | 1/16 min | 1 l | 90°C |
| Cuchilla amasadora/trituradora | F4 | Amasar masa de pan blanco | 5 | 2 min 30 s | 1,2 kg | |
| | | Amasar masa quebrada, masa de galletas, pan especial | 5 | 2min 30s | 1kg | |
| | | Amasar masa con grasa (brioche, kugelhopf, etc.) | 5 + 6 | 1min 30s / 2 min | 0,8 kg | |
| | | Mezclar masa ligera (bizcochos, etc.) | 3 + 9 | 40s / 3min | 1 kg | |
| | | Picar frutos secos | 12 | 1min | 0,6 kg | |
| | | Picar ingredientes duros | 12 | 1min | 0,6 kg | |
| | | Picar hielo | 12 | 1min | 6 a 10 | |
| | | Masa para tortitas, masa para gofres | 10 | 1min | 1,5 l | |
| Tapón | D1 | Tapón regulador de vapor<br>Max. (a) = cocción al vapor<br>Min. (b) = risotto, postres cremosos, salsas, etc. | | | | a b |
| | | La posición "min." permite que salga la máxima cantidad de condensación, lo que da a los platos o salsas una mejor consistencia (risotto, postres cremosos, salsas, etc.) | | | | |
| | | La posición "max." retiene la máxima cantidad de calor y vapor en el recipiente para todas las funciones de cocción que emplean vapor (sopas, etc.)<br>Esta posición también evita salpicaduras al mezclar | | | | |

ES

**Cesto de cocción al vapor**

Los tiempos de cocción del cesto de cocción al vapor proporcionados son orientativos, en la mayoría de los casos son un indicador fiable de los tiempos de cocción. Sin embargo, algunos factores afectarán a los tiempos de cocción: el tamaño de las verduras (cortadas o sin cortar), la cantidad de ingredientes que haya en el cesto, la variedad de verduras y lo maduras que estén y la cantidad de agua del recipiente, que debe corresponder a las marcas (0,7 l). Asegúrate de que el tapón regulador de vapor está girado en la dirección "max." (A). Si los alimentos no están suficientemente cocinados, puedes añadir un tiempo de cocción adicional.

F5

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cocción al vapor de verduras, carne o pescado | | 20/40 min | 1 kg | 100 °C |
| Sopa con tropezones | 12 | 3 min | 3 l | 100 °C |
| P1 - Calabacines | | 20 min | 800 g | |
| P1 - Chirivías | | 25 min | 800 g | |
| P1 - Tallo de un puerro | | 25 min | 800 g | |
| P1 - Brócoli | | 20 min | 500 g | |
| P1 - Pescado | | 15 min | 600 g (incl. papel para el horno) | |
| P2 - Patatas | | 30 min | 1 kg | |
| P2 - Zanahorias | | 30 min | 1 kg | |
| P2 - Judías verdes | | 30 min | 800 g | |
| P2 - Carne blanca | | 20 min | 600 g (incl. papel para el horno) | |

**Eje de transmisión desmontable**

C3

**Puedes dorar los alimentos en el recipiente sin la tapa, lo que te permite remover los alimentos y controlar el proceso de cocción**

**La FUNCIÓN DE COCCIÓN SIN TAPA no es adecuada para mermeladas o mezclas a base de leche (riesgo de derrames)**

| | FUNCIONAMIENTO HASTA 130 °C | FUNCIONAMIENTO DE 135 °C A 150 °C |
|---|---|---|
| Cocción con o sin tapa | Solo con la tapa abierta | Solo con la tapa abierta |
| Accesorios | Todos los accesorios para usar con el eje de transmisión desmontable | Solo el eje de transmisión desmontable |
| Velocidad | Sí | No |
| Tiempo máximo | - Si la temperatura es inferior o igual a 100 °C: 2 h<br>- Si la temperatura está entre 100 °C y 130 °C: 1 h | - Si la temperatura es superior o igual a 135 °C: 20 min |

**!! No retire el eje de transmisión desmontable inmediatamente después de su uso. Vierta agua en el recipiente vacío para enfriarlo.**



**SU APARATO CUENTA CON 2 MODOS DE FUNCIONAMIENTO:**

- **Modo de programa automático**:
  La velocidad, la temperatura de cocción y el tiempo se programan previamente para hacer salsas, sopas, estofados, platos al vapor, masas y postres en modo automático.
- **Modo manual:**
  Ajustes personalizados de los parámetros de velocidad, temperatura de cocción y tiempo para usar el aparato según desee.

**ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN SISTEMA DE BLOQUEO DE SEGURIDAD DE LA TAPA**

La tapa se fija cada vez que se inicia el aparato. Esta medida de seguridad evita la apertura de la tapa durante la ejecución de una receta **(véase la fig. 16)**.

No intentes forzar la tapa cuando esté bloqueada. Esta medida de seguridad se desbloquea cada vez que el aparato se detiene.

Si has seleccionado una temperatura superior o igual a 50°C y una velocidad superior o igual a 5, entonces aparecerá una cuenta atrás de 10 segundos en la pantalla LCD del panel de control **(véase la fig. 17)**.

La tapa sólo se podrá abrir al finalizar la cuenta atrás.

**COLOCACIÓN DEL BOL, SUS ACCESORIOS Y EL CONJUNTO DE LA TAPA**

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave con agua caliente jabonosa todos los elementos **(D, E, F, G)**, salvo el bloque motor **(A)**. Su bol **(D)** está equipado con un accionador desmontable **(D3)** para facilitar su limpieza.
- Asegúrese de retirar todo el embalaje antes de usar el aparato, especialmente la protección situada entre el bol **(D)** y el bloque motor **(A)**.
- Coloque la junta de estanqueidad **(E4)** sobre su soporte **(E3)** (consulte la Fig. 1) y bloquee el conjunto sobre la tapa **(E2) (consulte la fig.2)**.
- Coloca la junta **(D4)** en el eje **(D3)**. Sujeta el montaje a la base del recipiente con el anillo de bloqueo **(D5) (consulta la fig. 3)**. Si utilizas el modo de cocción sin tapa, coloca la junta **(D4)** sobre el eje desmontable **(D3)**. Utiliza el anillo de bloqueo para fijar el conjunto a la parte inferior del recipiente **(D5) (consulta la fig. 3)**.
- Coloque el accesorio elegido en el bol:
  - los accesorios **(F1, F2, F3 o F4)** sobre el accionador común en el fondo del bol **(consulte la Fig. 4.1)**,
  - la cesta para vapor en el interior del bol **(F5)**, **(consulte la Fig. 4.3)**, habiendo rellenado previamente el recipiente con 0,7 l de preparado líquido (agua, salsa). **(consulte la Fig. 4.2)**.
- Incorpore los ingredientes al interior del bol o de la cesta para cocción al vapor.
- Coloque la tapa sobre el bol **(D)** alineando los dos triángulos **(consulte la Fig. 5)**, bloquee la tapa sin presionar y girándola en el sentido de la flecha **(consulte la Fig. 6)**.
- Coloque el tapón regulador de vapor **(E1)** sobre la tapa, hay 2 posiciones posibles: máx. vapor **(a)** o mín. vapor **(b)**.
- Coloque el bol **(D)** sobre el bloque del motor **(A)** hasta oír un «clic» **(consulte la Fig. 8)**.
- El aparato arranca únicamente si el bol y la tapa están correctamente colocados y bloqueados sobre el bloque motor.

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

ES

## USO DEL CUADRO DE MANDOS (B)

**Selección de un programa automático:**

Salsas

Sopas
(en el programa **P1** crema / **P2** puré)

Cocción lenta
(en el programa **P1** estofado de legumbres / **P2** estofado / **P3** risotto)

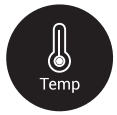
Cocción al vapor
(en el programa **P1** vapor suave / **P2** vapor ntenso)

Masas
(en el programa **P1** pan / **P2** bollos / **P3** bizcochos)

Postres

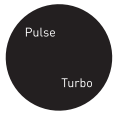
**Selección de parámetros personalizados:**

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




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

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




Selección de las funciones «**turbo**» (velocidad máxima en acceso directo) y «**pulse**» (funcionamiento intermitente) sin recurrir a otros ajustes.

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

Este botón tiene **3 funciones**:
- «**Validación**» de la selección de su programa automático o de sus parámetros elegidos en uso manual (velocidad, temperatura de cocción, tiempo).
- «**Pausa**» durante el uso, una vez que el aparato está funcionando.
- «**Reinicialización**» de los parámetros seleccionados del aparato presionando durante 2 segundos.

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



ES

## USO DEL APARATO

Enchufe el aparato, gire el interruptor **(H)** a la posición 1, la pantalla LCD **(C)** muestra todos los parámetros en «0» **(consulte la Fig. 9)**

### MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Pulse el programa que desee **(B1)**, en la pantalla aparecerá un triángulo **(C4)** debajo del programa seleccionado. En el caso de los programas de sopas, estofados y masas, si sigue pulsando podrá ver los diferentes subprogramas.

2- Los parámetros preprogramados pueden modificarse mientras se elabora una receta (en función de la receta elegida, los ingredientes y las cantidades preparadas). Pulse el selector de velocidad **(B2)**, el selector de temperatura de cocción **(B3)** o el selector de tiempo **(B4)**, el parámetro elegido parpadea en la pantalla **(C1-C2-C3)**.

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

4- Cuando haya terminado de modificar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B7)** para iniciar el programa. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo **(B3)** se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado.

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

6- Al final de los programas de salsa, sopa, cocción lenta P2 y P3, cocción al vapor y postres, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor durante 45 minutos para conservar el plato listo para su consumo. En el programa de salsas, cocción a fuego lento P2 y P3, postre y en modo manual, el motor del aparato funciona a una velocidad específica, a fin de conservar el preparado y evitar que se pegue al fondo del bol. Para detener el mantenimiento del calor, basta con pulsar el botón «stop» **(B7)**. Si abre la tapa, pulse los gatillos **(D2)** o retire el bol, el mantenimiento del calor se detendrá automáticamente.

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

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

Cuando se inicia el programa automático, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa automático está entonces en modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programa y quiere anularlo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

ES

## DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS QUE SE PROPONEN:

| | | Salsa | Sopa P1 | Sopa P2 | Cocción lenta P1 | Cocción lenta P2 | Cocción lenta P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programas automáticos | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Accesorios | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| Velocidad «por defecto» **(ajustable)** | Speed | V6 **(V2 a V8)** | 10 pulsos y V12 durante 2 minutos | V7 a V10 durante 30 segundos | V3 | V1 | V2 |
| Temperatura «por defecto» **(ajustable)** | Temp | 70°C **(de 50 °C a 100 °C)** | 100°C **(de 90 °C a 100 °C)** | 100°C **(de 90 °C a 100 °C)** | 130°C **(no ajustable)** | 95°C **(de 80 °C a 100 °C)** | 95°C **(de 80 °C a 100 °C)** |
| Tiempo «por defecto» **(ajustable)** | Time | 8 min (de 5 min a 40 min) | 40 min **(de 20 min a 60 min)** | 45 min **(de 20 min a 60 min)** | 5 min **(de 2 min a 15 min)** | 45 min **(de 10 min a 2 h)** | 20 min **(de 10 min a 2 h)** |
| Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa | | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Velocidad del motor durante la conservación en caliente | Speed | V4 | | | | 5 s ON en V3 / 20 s OFF | |

| | | Cocción al vapor P1 | Cocción al vapor P2 | Cocción al vapor P3 | Cocción al vapor P4 | Cocción al vapor P5 | Masa P1 | Masa P2 | Masa P3 | Postre |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programas automáticos | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Accesorios | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| Velocidad «por defecto» (ajustable) | Speed | | | | V1 | V3 | V5 durante 2 minuto y 30 segundos | V5 durante 1 minuto y 30 segundos y luego V6 durante 2 minutos | V3 durante 40 segundos y luego V9 durante 3 minutos | V4 (de V2 a V8) |
| Temperatura «por defecto» (ajustable) | Temp | 100 °C **(no ajustable)** | 100 °C **(no ajustable)** | 105 °C **(no ajustable)** | 105 °C **(no ajustable)** | 105 °C **(no ajustable)** | | | | 90 °C (de 50 °C a 110 °C) |
| Tiempo «por defecto» (ajustable) | Time | 30 min **(de 1 min a 60 min)** | 35 min **(de 1 min a 60 min)** | 40 min **(de 1 min a 120 min)** | **40 min (de 1 min a 120 min)** | **40 min (de 1 min a 120min)** | 2 min 30 s **(de 30 s a 2 min 30 s)** | 3 min 30 s **(de 30 s a 3 min 30 s)** | 3 min 40 s **(de 1 min 40 s a 3 min 40 s)** | 15 min **(de 5 min a 60 min)** |
| Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Velocidad del motor durante la conservación en caliente | Speed | | | | | | | | | V4 |
| Retirada de la pasta 30° «de forma predeterminada» al final del programa | | | | | | | 40 minutos | 40 minutos | | |



ES

## UTILIZACIÓN EN MODO CONECTADO

### Conexión de su aparato

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

### PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN

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

### INSTALE I-COMPANION XL

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

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

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

### PRIMERA CONEXIÓN DE I-COMPANION XL EN MODO CONECTADO

**Descarga de la aplicación**

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

ES

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

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

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

ES

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

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

- Seleccione su aparato.

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

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

ES

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

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

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

**Conexión realizada correctamente**

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

**Ha fallado la conexión**

El icono más arriba le indica que no se ha establecido la conexión

Renueve las siguientes operaciones:
- Consulte i-Companion xl.
- Verifique que i-Companion xl está bien enchufado en el sector y que la toma funciona correctamente.
- Verifique que su Smartphone/tableta es compatible (véase la lista de compatibilidad en www.moulinex.com).
- Verifique que el Bluetooth de su Smartphone/tableta está activado.
- Reinicie las etapas de emparejamiento y consulte las FAQ (preguntas frecuentes).

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

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

ES

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

**FAQ: PREGUNTAS FRECUENTES**

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

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

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

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

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



**UTILIZACIÓN DEL CESTILLO PARA VAPOR INTERNO**

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

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

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

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

ES

También puede utilizar el modo manual seleccionando la temperatura de 130º C y el tiempo de cocción según la cantidad y el tipo de ingredientes: véase la tabla siguiente.

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

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

## MODO MANUAL

1-Pulse directamente el selector del parámetro que desee ajustar, es decir, el selector de velocidad **(B2)**, el selector de temperatura de cocción **(B3)** o el selector de tiempo **(B4)**, el parámetro elegido parpadea en la pantalla **(C1-C2-C3)**.

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

3-Cuando haya terminado de ajustar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B7)**. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo **(B3)** se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado. Cuando se inicia la programación, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop».
La programación está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarla pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programación y quiere anularla, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

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

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

**Funciones Turbo/Pulse**

1- Acceda directamente desde su cuadro de mandos **(B)** a las funciones «turbo» y «pulse» **(B5)**. Para utilizar el modo «turbo» (velocidad máxima en acceso directo), basta con mantener presionado el selector «**turbo**». La pantalla LCD muestra entonces el tiempo de uso **(C3)** para ayudarle. Para utilizar el modo «**pulse**» (funcionamiento intermitente), active y desactive el funcionamiento simplemente presionando el selector «pulse». La pantalla LCD también le ayuda indicando el tiempo de uso. Cuando se inicia el funcionamiento, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El funcionamiento está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

**COCCIÓN SIN TAPA**

Puedes dorar alimentos en el vaso sin la tapa a la vez que remueves y vigilas la cocción **(véase la fig. 19)**.
En este modo de cocción debes seleccionar una temperatura de 135°C a 150°C. Ajusta el tiempo de funcionamiento (hasta 20 min).
La función de COCINAR SIN TAPA no es adecuada para confituras y preparados a base de leche (riesgo de desbordamiento).

**PÂTÉ CASSEROLE**

1 kg PANCETA DE CERDO (CON PIEL Y DESHUESADA)
- 1 CEBOLLA
- 2 DIENTES DE AJO
- 30 ml DE ACEITE
- 100 ml DE VINO BLANCO
- 50 ml ARMAGNAC
- 1 cucharadita de ESPECIAS RABELAIS® (O MEZCLA DE CINCO ESPECIAS)
- 17 g SAL
- 3 g PIMIENTA

12 RACIONES — PREPARACIÓN: 10 MIN — COCCIÓN: 2 HRS

1 - Pela el ajo y la cebolla y córtalos en cuartos. Corta la panceta de cerdo en trozos grandes.
2 - Introduce la cuchilla ultrablade en el aparato y añade la cebolla y el ajo. Mezcla en modo Turbo durante 15 segundos. Reserva el resultado en un recipiente.
3 - Pon el aceite y la panceta en el procesador de alimentos y mezcla a velocidad 12 a 100°C durante 30 segundos. Retira la carne y cambia la cuchilla por el accesorio batidor. Añade todos los ingredientes al recipiente. Inicia el programa P3 Ponga el aceite y la panceta en el procesador de alimentos y mezcle a velocidad 12 a 100°C durante 30 segundos. Retire la carne y reemplace el cuchillo con la batidora. Pon todos los ingredientes en el bol. Inicie el programa P3 Guiso a 100°C durante 2 horas. Después de 30 minutos de cocción, ayúdate de una espátula para partir los trozos grandes de carne.
4 - Cuando haya finalizado el cocinado, vierte la carne cocinada en una terrina y retira parte de la grasa que quede encima.



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

## SEGURIDAD DEL APARATO ("SECU")

**Su aparato viene equipado de serie con protecciones electrónicas del motor para garantizar su longevidad. Esa seguridad electrónica está garantizada contra cualquier utilización anormal; así su motor está perfectamente protegido.**
En condiciones de uso intensivas, o al hacer recetas personales (internet y otros), en las que no se respeten las recomendaciones del manual (véase el apartado de «PUESTA EN SERVICIO»: cantidades demasiado grandes, un funcionamiento demasiado prolongado, y/o demasiadas recetas preparadas consecutivamente), la protección electrónica se puede activar con el fin de preservar el motor. En dichos casos, el aparato se detendrá y «SECU» se mostrará en la pantalla LCD del panel de mandos para indicar que el aparato ha dejado de funcionar momentáneamente.

**Si aparece el mensaje "SECU" en el panel de mando y el aparato se detiene, proceda de la siguiente manera:**
- Deje conectado el aparato, no active el interruptor "0/1".
- Consulte las recomendaciones de la nota para volver a adaptar su preparación (véase el apartado "PUESTA EN SERVICIO": cantidades de ingredientes/tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).
- Espere media hora para que el motor se enfríe.
- Vuelva a iniciar el aparato pulsando 2 segundos el botón "Start /Stop/Reset" (referencia B7 de la nota).

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

## LIMPIEZA DEL APARATO

- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor (A) por debajo del agua corriente.
  Una vez termine de usar el aparato, desenchúfelo.
- Limpie inmediatamente su bol después de usarlo.
- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D)**.
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con precaución.
- Los elementos de la tapa (junta, soporte de junta y tapa) se desmontan. Una vez enfriadas las piezas, desencajar el soporte de junta de la tapa **(vea la Fig. 15)**.
- **Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora ultrablade (F1) y de la cuchilla para amasar/triturar (F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.**
- Cuando se enfríen las piezas:
  - Retira el eje **(D3)**, la junta **(D4)** y el anillo de bloqueo (**D5) (consulta la fig. 13)**.
  - Limpia el recipiente **(D)**, el eje **(D3)**, la junta **(D4)**, el anillo de bloqueo **(D5)**, los accesorios **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, el tapón regulador de vapor **(E1)**, la tapa **(E2)**, el portajunta **(E3)** y la junta **(E4)** con agua y jabón y una esponja.
- Aclare estos elementos con agua corriente.
- En caso de restos incrustados o manchas en el bol, puede utilizar el lado rascador de una esponja que, si es necesario, puede ser empapada con vinagre blanco o productos de limpieza apropiados para el acero inoxidable.
- Si los elementos están muy sucios, déjelos en remojo varias horas en agua con líquido lavavajillas y, si es necesario, raspe con la espátula **(G)** o con el lado áspero de una esponja.

- **No utilices alcohol quirúrgico para limpiar el panel de control (B).**
- **Para garantizar que el panel de control (B) se conserva bien, límpialo con la parte suave de un estropajo para evitar rallarlo.**
- Para limpiar el bloque motor **(A)** utilice un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- Para garantizar que el panel de control (B) se conserva bien, límpialo con la parte suave de un estropajo para evitar rallarlo.
- Para facilitar la limpieza, ten en cuenta que el recipiente, el conjunto de la tapa y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, a excepción del eje **(D3 y D4)** y el anillo de bloqueo **(D5) (consulta la fig. 14)**.
- Los accesorios, el accionador común móvil **(D3)** y los elementos de la tapa pueden tomar un ligero color con ciertos ingredientes como el curry, el zumo de zanahorias, etc.; esto no supone ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento de su aparato. Para evitar esto, limpie los elementos rápidamente después de su uso.
- Antes de utilizar su conjunto del bol **(D)** asegúrese de que los contactos eléctricos de debajo del bol estén siempre limpios y secos.
- Para no causar el deterioro del accionador común **(D3)**, evite remojarlo en el agua durante largos periodos de tiempo.
- Con el fin de no alterar los materiales del vaso **(D)**, respeta las instrucciones de uso del lavavajillas y no aumentes la dosis de sal o productos para el mismo.

ES

## ¿Cómo se limpian el bol y los accesorios?

Para una limpieza más sencilla:
Vacía el bol y coloca el accesorio batidor.
Vierte 0,7 l de agua y añade unas gotas de detergente líquido.
Cierra la tapa con el tapón.
Establece la velocidad del aparato en 8 a 80 °C durante 5 minutos, y pulsa "Inicio".
Cuando se active el modo "mantener caliente" (sonará un pitido), detén el aparato y termina de limpiar el accesorio bajo el grifo.
(Esto se aplica a los cuatro accesorios).

**¿Cómo se limpia la comida pegada en el fondo del bol?**

1- Déjalo en remojo durante una hora (agua + detergente líquido)
2- Raspa la comida con una espátula o una cuchara de madera
3- Después de vaciar el bol, frota el fondo del bol con el lado verde de la esponja
4- Si queda alguna marca, utiliza un estropajo de acero.

Puedes sustituir el detergente líquido por zumo de limón, vinagre blanco o una pastilla de lavavajillas disuelta en agua (deja que actúe el tiempo que sea necesario).

**¿Cómo se limpia el fondo del bol?**

Para eliminar las marcas blancas o las manchas de arcoíris del fondo del bol, sigue estos tres pasos:
- 1/ Vierte 100 ml de vinagre blanco en el bol del aparato equipado con el eje impulsor y déjalo durante una hora.
- 2/ Vacía el bol y limpia el interior con una esponja.
- 3/ Enjuaga el bol varias veces con agua limpia.



## ¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| No se cocina lo suficiente | Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo para hacer posible una cocción satisfactoria en la mayoría de los casos. No obstante, ciertas condiciones pueden influir en los tiempos de cocción:<br>- El tamaño de los alimentos (troceados o sin trocear).<br>- La cantidad de ingredientes.<br>- La variedad de verduras y su madurez.<br>- Si los ingredientes están congelados o no, etc. | Aumente el tiempo de cocción con el selector de tiempo (B4).<br>Corte la comida en trozos más pequeños. |
| | Tapón regulador del vapor mal posicionado o desinstalado. | Mueva el tapón regulador del vapor en el sentido de «máx. vapor» (hacia usted). Esta posición le permite calentar el bol al máximo para todo tipo de cocciones (sopas, cocción al vapor, etc.).<br>Esta posición evita igualmente las salpicaduras al batir.<br>La posición «min. vapor» permite escapar el máximo de condensación para obtener así platos o salsas con una mejor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).<br>La posición “cero” permite fijar y retirar el tapón regulador de vapor de la tapa |
| Cocción al vapor insatisfactoria | Cantidad inapropiada de agua en el bol.<br>Trozos demasiado gruesos. | La cantidad de agua en el bol debe corresponder a la graduación (0,7 L).<br>Se puede utilizar el modo manual para seleccionar la temperatura de 120 °C y el tiempo de cocción en función de la cantidad y el tipo de ingredientes.<br>Corte la comida en trozos más pequeños. |
| Dificultad para cocinar con éxito ciertas recetas | Recetas inadecuadas | Sus recetas, ya sean personales u obtenidas por internet, puede que no sean adecuadas para el aparato y sus accesorios (cantidades, tiempos de cocción, duración, accesorios inapropiados): antes de empezar a cocinar su receta, procure cumplir con las instrucciones de uso del manual. |
| El aparato no funciona. | El enchufe no está conectado. | Enchufe el aparato a una toma. |
| | El interruptor **(H)** está en posición 0. | Gire el interruptor a la posición 1. |
| | El bol o la tapa no están correctamente colocados o bloqueados. | Compruebe que el bol y la tapa están bien colocados y bloqueados de acuerdo con los esquemas de las instrucciones. |

ES

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| La tapa no se bloquea. | La tapa no está completa. | Compruebe que la junta está correctamente montada sobre su soporte y que este está correctamente montado sobre la tapa. |
| Exceso de vibración. | El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no tiene estabilidad. | Coloque el aparato sobre una superficie plana. |
| | Volumen de ingredientes excesivo. | Reduzca la cantidad de ingredientes tratados. |
| | Accesorios erróneos. | Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado. |
| Leve ruido cuando está en funcionamiento | El accionador de su aparato puede emitir un ruido cuando funciona a velocidad reducida o con determinados ingredientes (arroz, etc.). | Esto es un fenómeno pasajero que no tiene consecuencias sobre la vida útil de su aparato, que se atenuará o desaparecerá después de usar y limpiar varias veces el accionador común removible (consulte el apartado de «Limpieza y mantenimiento»). |
| Demasiado ruido durante su funcionamiento | Utilización del accesorio equivocado | Procure utilizar un accesorio apropiado (p. ej., no utilice el accesorio batidor [F3] para amasar o mezclar patés; utilice la cuchilla [F4]). Consulte para ello las recomendaciones de las recetas y las instrucciones de uso de este manual. |
| Fuga a través de la tapa. | Volumen de ingredientes excesivo. | Reduzca la cantidad de ingredientes tratados. |
| | La tapa no está bien colocada o bloqueada. | Bloquee correctamente la tapa sobre el bol. |
| | La junta de estanqueidad no está presente. | Coloque la junta de estanqueidad sobre su soporte y bloquee el conjunto sobre la tapa. |
| | La junta de estanqueidad está rota, deteriorada. | Cambie la junta, póngase en contacto con un servicio autorizado. |
| | Accesorios erróneos. | Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado. |
| Fuga del controlador en el recipiente. | La junta no se encuentra correctamente colocada. | Coloque correctamente la junta. |
| | La junta está deteriorada. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| | El anillo de bloqueo **(D5)** no está correctamente bloqueado. | Atornilla el anillo en su lugar **(D5)**. |
| Las cuchillas no giran con facilidad. | Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros. | Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados.<br>Añada líquido. |
| Olor procedente del motor. | Cuando se utiliza por primera vez el aparato, o en caso de sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o trozos demasiado duros o demasiado grandes. | Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol. |
| Indicador «STOP». | El aparato ha detectado un exceso de vibración y se ha puesto en modo de seguridad. | Compruebe que está utilizando la velocidad recomendada o el accesorio recomendado. |
| El panel de control no funciona. | La pantalla está mojada o el usuario tiene los dedos mojados. | limpiando |

ES



| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| Indicador «SECU». | Sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o por trozos demasiado duros o demasiado grandes,o una sucesión de recetas sin un tiempo suficiente de refrigeración. | Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol. |
| Indicador «SECU» + testigo luminoso rojo parpadea. | Recalentamiento de los sensores de temperatura. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «Err1» + testigo luminoso rojo parpadea. | La resistencia de calentamiento no funciona. | Compruebe que las clavijas de alimentación que se encuentran debajo del bol no estén sucias. Si lo están, límpielas y vuelva a intentarlo. Si esto no funciona, póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «Err2». | Defecto electrónico. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «Err3». | Defecto de velocidad. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «Err4». | Fallo de comunicación con tarjeta electrónica chopper. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «Err8». | Error del sensor de bloqueo de seguridad. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «Err9». | El aparato no debe seguir utilizándose en este estado, ya que presenta una avería que requiere la intervención del servicio técnico. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «ntc1» + testigo luminoso rojo parpadea. | El sensor 1 de temperatura no funciona. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «ntc2» + testigo luminoso rojo parpadea. | El sensor 2 de temperatura no funciona. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Indicador «ntc3» + testigo luminoso rojo parpadea. | El sensor 3 de temperatura no funciona. | Póngase en contacto con un centro autorizado. |
| Presentación del indicador de seguridad (C5) 🔓 | Bloqueo inadecuado del bol o de la tapa | Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique si el bol está bloqueado correctamente sobre el bloque motor y si la tapa está bloqueada correctamente sobre el bol. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro autorizado. |
| | La tapa está bloqueada sobre el bol en modo de «cocinar sin tapa» | Desbloquee la tapa antes de iniciar el programa de cocinado. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro autorizado. |
| La seguridad de bloqueo de la tapa se ha quedado activa (vástago de salida) y no permite desbloquear la tapa. | El aparato se ha apagado durante la receta basculando el interruptor I/O a la posición O o simplemente se ha desenchufado durante la receta. | Bastará con bascular el interruptor I/O a la posición I para reinicializar el robot y, consiguientemente, la seguridad de bloqueo de la tapa; el vástago recuperará automáticamente su posición original y podrá bloquear la tapa. |
| Problema de conexión | | Consulte la guía de la aplicación. |

ES

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

## RECICLAJE

- Eliminación de los materiales de embalaje del aparato

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

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

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

**¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !**

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

ES

*La marca comercial y los logotipos de Bluetooth® son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc. y se ha autorizado su uso por parte de SEB Group.
Google Play y Android son marcas comerciales de Google Inc.
Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y en otros países. App Store es una marca de servicios de Apple Inc.

**GLOSARIO**

**Emparejar:** Agrupar o enlazar dos aparatos.

Esto sucede la primera vez que conectas el smartphone o la tableta con el Companion.

**Sincronizar:** Actualizar la información. La aplicación se sincroniza con el Companion para intercambiar información cuando están conectados.

**Conectar:** Establecer un vínculo entre la aplicación (smartphone/tableta) y el aparato (Companion). Es necesario para que se realice la sincronización.

**Cookies:** Esta es la información de uso que se envía a Moulinex para mejorar la aplicación.

## Segurança do utilizador

- Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e guarde-o num local seguro para futuras consultas. O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem e limpeza. Não deixe que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

- Quando o aparelho está a ser utilizado, algumas peças atingem temperaturas muito elevadas (a parede de aço inoxidável da taça, o propulsor partilhado amovível, as partes transparentes da tampa e da tampa reguladora de vapor, as peças metálicas debaixo da taça e o cesto). Podem causar queimaduras. Manuseie o aparelho através das peças de plástico frias (pegas, bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica que há um risco de queimaduras.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor **(A)** sob água corrente.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 2000 m. O fabricante declina qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou de desrespeito pelas instruções.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares (utilizações não abrangidas pela garantia), tais como:
  - zonas utilizadas como cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em quintas;
  - utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de caráter residencial;
  - em ambientes tipo quarto de hóspedes.

PT

- **O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manuseie com precaução a tampa e a tampa reguladora de vapor (se necessário, utilize uma luva, uma pega de cozinha, etc). Manuseie a tampa reguladora de vapor pela sua parte central.**
- **Não coloque o aparelho em funcionamento se a junta vedante não estiver posicionada sobre o suporte da junta, e se este não estiver montado na tampa. É imperativo colocar o aparelho em funcionamento com a tampa reguladora de vapor posicionada no orifício da tampa (salvo em caso de indicação específica na receita).**

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

**Tenha cuidado com as lâminas picadoras (F1) e as lâminas do acessório triturador (F4) quando as lava e quando esvazia a taça, dado que são extremamente afiadas.**

**Tome atenção se deitar um líquido quente na taça, pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.**

**AVISO: Deve utilizar o seu aparelho com precaução (limpeza, enchimento e esvaziamento): evite derramar líquidos sobre os conectores.**

**AVISO: Alguns alimentos com pele superficial (salsichas inteiras, língua, aves...) ou grandes pedaços de carne podem dar origem a esguichos ao prender líquidos a ferver. É por isso que aconselhamos a picá-los com uma faca ou garfo antes da confeção.**

**AVISO: O aparelho emite vapor que pode provocar queimaduras.**

**AVISO: A superfície do elemento de aquecimento preserva algum calor residual após a utilização.**

**Certifique-se de que toca apenas nas pegas da taça (molas D2, pega da tampa E2 e da tampa reguladora de vapor E1) durante o aquecimento e até ao arrefecimento completo.**

Consulte as indicações de ajuste das velocidades e tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa nas Instruções de Utilização.

Consulte as indicações de montagem e a colocação dos acessórios no aparelho nas Instruções de Utilização.

Consulte as indicações de limpeza e manutenção do seu aparelho nas Instruções de Utilização.

Deve sempre seguir as instruções de limpeza para limpar o aparelho:

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

**APENAS MERCADOS EUROPEUS:**

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções sobre os pré-requisitos de utilização do aparelho ou sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário monitorizar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho.
- Ao aquecer apenas : Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com pouca experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções para utilizar o aparelho em segurança e compreendam os potenciais perigos.
- Ao aquecer apenas : Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança e que compreendam totalmente os perigos relacionados com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão, exceto se tiverem oito anos de idade ou mais e sob supervisão de um adulto.
- Ao usar outras funções: Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e seus cabo fora do alcance das crianças.

**Precauções ao utilizar os acessórios:**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção à responsabilidade do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham, pelo menos, 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Os acessórios lâmina picadora Ultrablade (E1), batedor (E3) e lâmina para amassar/triturar (E4) não devem ser utilizados por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Os acessórios cesto de cozedura a vapor (E5) e misturador (E2) podem ser utilizados por crianças com idade igual ou superior a oito anos, por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos prévios, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança e compreendam os potenciais perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem, pelo menos, oito anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade.

**◗ Ligação elétrica**

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

PT

corresponde à da sua instalação elétrica.
- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha dentro de líquidos.
- Nunca deixe o cabo de alimentação nas imediações ou em contacto com as partes quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.

**Utilização incorreta**

- **Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão stop), aguarde até os alimentos triturados não rodarem mais.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar na taça antes de adicionar os ingredientes líquidos, sem exceder a marca "MAX" gravada no interior da taça **(ver Fig. 11)**. Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projetada.
- Quando estiver a utilizar a cozedura a vapor, tenha o cuidado de respeitar o nível de 0,7 litro de água **(ver Fig. 4.2).**
- Nunca coloque os seus dedos ou qualquer outro objeto dentro da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize a taça como recipiente de conservação, congelação ou esterilização.
- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto de uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, eletrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou de outra forma, não tape o orifício da tampa, utilize a tampa reguladora de vapor.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça durante a utilização do aparelho.
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no folheto.
- Guarde o aparelho apenas após ter arrefecido.
- Nunca coloque a sua taça no congelador para a arrefecer, utilize o frigorífico.
- Não deixe a espátula em óleo a 150 °C durante mais de 20 minutos.

**SPV**

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



Agradecemos a sua preferência por este aparelho, que foi criado exclusivamente para a preparação de alimentos para uso doméstico, dentro de casa.

Ao ler este folheto, encontrará conselhos de utilização que o(a) farão antever o potencial do seu aparelho: preparação de molhos, sopas, cozedura lenta, cozedura a vapor, massas e sobremesas.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

**A** Bloco do motor
**B** Painel de comandos
- **B1**: Botões de seleção de programas automáticos
- **B2**: Seletor de velocidade
- **B3**: Seletor de temperatura de cozedura e/ou indicador luminoso de aquecimento
- **B4**: Seletor do tempo de funcionamento
- **B5**: Seletor turbo/impulso
- **B6**: Seletor +/-
- **B7**: Botão start/stop/reset
- **B8** : Indicador de ligação*

**C** Ecrã LCD
- **C1**: Indicação da velocidade
- **C2**: Indicação da temperatura
- **C3**: Indicação do tempo
- **C4**: Indicação da seleção de programa
- **C5**: Indicação de bloqueio de segurança

**D** Conjunto da taça
- **D1**: Taça em aço inoxidável
- **D2**: Molas (localizadas debaixo das pegas)
- **D3**: Eixo amovível
- **D4**: Junta da taça
- **D5**: Anel de bloqueio do eixo

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

**F** Acessórios
- **F0**: Caixa de arrumação dos acessórios
- **F1**: Lâmina picadora "ultrablade"
- **F2**: Acessório misturador
- **F3**: Acessório batedor
- **F4**: Lâmina para amassar / triturar
- **F5**: Cesto de cozedura a vapor

**G** Espátula
**H** Interruptor 0/1 para desligar o aparelho
**I** Escova de limpeza

## DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

| | |
|---|---|
| **Potência:** | 1550 W (1000 W: resistência de aquecimento / 550W: motor) |
| **Intervalo de temperaturas::** | de 30 °C a 150 °C<br>regulável em incrementos de 5 °C. |
| **Intervalo de tempo de funcionamento:** | de 5s a 2<br>horas, regulável em intervalos de 5s<br>no mínimo a 1 minuto no máximo. |
| **Número de velocidades: 13** | - 2 velocidades intermitentes:<br>velocidade 1 (5s Ligado / 20s Desligado).<br>velocidade 2 (10s Ligado / 10s Desligado).<br>- 10 velocidades contínuas progressivas (velocidades 3 a 12).<br>- 1 velocidade intermitente máx. (velocidade 13). |
| **Modo de poupança de energia (standby):** | Consumo de energia no modo de poupança de energia (standby) quando o aparelho está ligado: 0,5 Wh |

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

## O SEU APARELHO

O aparelho está equipado com um interruptor 0/1, coloque o interruptor no 1 **(ver Fig. 9)**.
Juntamente com o aparelho, dispõe dos seguintes acessórios :
O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios: Estes acessórios também têm uma zona de preensão para facilitar o manuseamento durante a preparação da receita.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lâmina picadora | F1 ultrablade | Triturar sopas | 12 | 3 min. | 3 l | --▸100°C |
| | | Triturar compotas de frutas | | 40 seg. | 1 kg | |
| | | Picar legumes | | 15 seg. | 1 kg | |
| | | Picar carne | | 30 seg. | 1 kg | |
| | | Picar peixe | | 15 seg. | 1 kg | |
| | !! Não utilize este acessório para picar ingredientes duros; utilize a lâmina para amassar/triturar E4. | | | | | |
| Acessório misturador | F2 | Mistura **alimentos cozinhados** sem desfazer os alimentos<br>É muito útil para as fases de refogado no início da preparação de receitas (risottos, sopas) | | | | |
| | | Refogados | 3 | 5 min. | 500 g | 130°C |
| | | Cozeduras lentas | 1 | 45 min. | 3 l | 95°C |
| | | Risottos | 2 | 22 min. | 1,5 kg | 95°C |
| | | Guisado de legumes (ratatouille), chutneys, leguminosas (para configurações consulte o folheto de receitas) | | | | |
| Acessório batedor | F3 !! 9 9 max | Claras em castelo | 7 | 5/10 min. | 7 max | |
| | | Maionese, chantilly | 7 | 2/5 min. | 0,5 l | |
| | | Molhos, cremes | 4 a 7 | 1/20 min. | 1 l | 60▸90°C |
| | | Puré de batata | 6 a 7 | 1 min. | 1 l | |
| | | Polenta | 4 a 5 | 1/16 min. | 1 l | 90°C |
| Lâmina para amassar/triturar | F4 | Amassar massa de pão branco | 5 | 2 min. e 30 seg. | 1,2 kg | |
| | | Amassar massa quebrada, areada, pão especial | 5 | 2 min. e 30 seg. | 1 kg | |
| | | Amassar massa levedada (brioche, kugelhopf, etc.) | + 5 / 6 | 1 min. e 30 seg. / 2 min. | 0,8 kg | |
| | | Misturar massas leves (bolos, etc.) | + 3 / 9 | 40 seg. / 3 min. | 1 kg | |
| | | Pulverizar frutos secos | 12 | 1 min. | 0,6 kg | |
| | | Picar ingredientes duros | 12 | 1 min. | 0,6 kg | |
| | | Picar gelo | 12 | 1 min. | 6 a 10 | |
| | | Massa para panquecas, massa para waffles | 10 | 1 min. | 1,5 l | |
| Tampa reguladora de vapor | D1 | Tampa reguladora de vapor<br>Máx. (a) = cozedura a vapor<br>Mín. (b) = risotto, sobremesas cremosas, molhos, etc. | | | | a b |
| | | A posição "mín." permite libertar um máximo de condensação e obter pratos ou molhos com uma melhor consistência (risotto, sobremesas cremosas, molhos, etc.) | | | | |
| | | A posição "máx." mantém a quantidade máxima de calor e vapor na taça para todas as funções de cozedura com vapor (sopas, etc.)<br>Esta posição também evita salpicos durante a mistura | | | | |



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cesto de cozedura a vapor | | Os tempos de cozedura do cesto de cozedura a vapor são meramente indicativos e, na maioria dos casos, permitem uma cozedura satisfatória. No entanto, determinados fatores terão impacto nos tempos de cozedura: o tamanho dos vegetais (cortados ou não cortados)/ quantidade de ingredientes no cesto/variedade e maturação dos vegetais/quantidade de água na taça, que deve corresponder às marcas (0,7 l). Certifique-se de que a tampa reguladora de vapor está virada na direção «máx.» (a). Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, pode adicionar tempo de cozedura extra. | | | | |
| | F5 | Cozer legumes, peixe ou carne a vapor | | 20/40 min. | 1 kg | 100°C |
| | | Sopas com pedaços | 12 | 3 min. | 3 l | 100°C |
| | | P1 – Curgetes | | 20 min. | 800 g | |
| | | P1 – Pastinaga | | 25 min. | 800 g | |
| | | P1 – Parte branca do alho francês | | 25 min. | 800 g | |
| | | P1 – Brócolos | | 20 min. | 500 g | |
| | | P1 – Peixe | | 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) | |
| Eixo comum amovível | C3 | Pode alourar alimentos na taça sem a tampa, permitindo-lhe mexer os alimentos e monitorizar o processo de cozedura | | | | |
| | | A função de COZINHAR SEM TAMPA não é adequada para compotas ou misturas à base de leite (risco de derrame) | | | | |
| | | | UTILIZAÇÃO ATÉ 130 °C | | UTILIZAÇÃO DE 135 °C A 150 °C | |
| | | Cozinhar com ou sem a tampa | Apenas tampa aberta | | Apenas tampa aberta | |
| | | Acessórios | Todos os acessórios para utilização com o eixo | | Apenas o eixo comum | |
| | | Velocidade | Sim | | Não | |
| | | Tempo máximo | - Se a temperatura for inferior ou igual a 100 °C: 2 h<br>- Se a temperatura estiver entre 100 °C e 130 °C: 1 h | | - Se a temperatura for superior ou igual a 135 °C: 20 min. | |
| | | !! Não retire o eixo imediatamente após o utilizar. Coloque água na taça vazia para a arrefecer | | | | |

**O APARELHO DISPÕE DE 2 MODOS DE FUNCIONAMENTO:**

- **Modo de programa automático:**
  A velocidade, a temperatura e o tempo de cozedura são pré-programados para preparar molhos, sopas, alimentos cozidos lentamente, alimentos cozidos a vapor, massas e sobremesas no modo automático.
- **Modo manual:**
  Regulação personalizada dos parâmetros de velocidade, temperatura de cozedura e duração para uma utilização de acordo com a sua conveniência.

**O APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UM SISTEMA DE BLOQUEIO DA TAMPA**

A tampa está segura sempre que o aparelho começa a funcionar. Esta segurança evita a abertura da tampa durante a realização de uma receita **(Ver Fig. 16)**.

**Não exerça força sobre a tampa quando esta está fechada.**

Esta segurança desbloqueia sempre que o aparelho para de funcionar.

Se tiver selecionado uma temperatura superior ou igual a 50 °C e uma velocidade superior ou igual a 5, surge uma contagem de 10 segundos no ecrã LCD do painel de controlo. **(Ver Fig. 17)**.

Só será possível abrir a tampa no final da contagem.

**COLOCAÇÃO DA TAÇA, DOS ACESSÓRIOS E DO CONJUNTO DA TAMPA**

- Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios **(D, E, F, G)** com água quente e detergente para a loiça, à exceção do bloco do motor **(A)**. A sua taça **(D)** está equipada com um eixo desmontável **(D3)** para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que retirou completamente todo o material de embalagem antes da utilização, nomeadamente a proteção situada entre a cuba **(D)** e o bloco do motor **(A)**.
- Coloque a junta vedante **(E4)** sobre o suporte da junta **(E3) (ver Fig. 1)**, encaixe o conjunto por cima da tampa **(E2) (ver Fig 2)**.
- Posicione a junta **(D4)** no eixo **(D3)**. Bloqueie o conjunto na base da taça com o anel de bloqueio **(D5) (ver Fig. 3)**. Se utilizar o modo de cozedura sem tampa, posicione a junta **(D4)** sobre o eixo amovível **(D3)**. Utilize o anel de bloqueio **(D5)** para bloquear o conjunto na parte inferior da taça **(ver Fig. 3)**.
- Posicione o acessório escolhido na taça:
  - os acessórios **(F1, F2, F3, ou F4)** por cima do eixo comum situado no fundo da taça **(ver Fig. 4.1)**
  - o cesto de cozedura a vapor no interior da taça **(F5)**, **(ver Fig. 4.3)**, tendo o cuidado de encher antecipadamente a taça com 0,7 l de preparação líquida (água, molho.) **(ver Fig. 4.2)**.
- Coloque os ingredientes no interior da taça ou do cesto de cozedura a vapor.
- Posicione a tampa por cima da taça **(D)** alinhando os dois triângulos **(ver Fig. 5)**, bloqueie a tampa sem carregar, rodando-a no sentido da seta **(ver Fig. 6)**.
- Posicione a tampa reguladora de vapor **(E1)** sobre a tampa, sendo possível 2 posições: vapor máx. **(a)** ou vapor mín. **(b)**.
- Posicione a taça **(D)** por cima do bloco do motor **(A)** até ouvir um "clic" **(ver Fig. 8)**.
- O aparelho só começa a funcionar quando a taça e a tampa estão corretamente posicionadas e bloqueadas por cima do bloco do motor.

**Em caso de posicionamento ou bloqueio incorreto de uma ou de outra (ver Fig. 10.1 e 10.2), o logótipo 🔒 começa a piscar assim que se ativa uma função.**



**UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (B)**

**Selecção de um programa automático:**

Molhos

Sopas
(no programa **P1** aveludado / **P2** triturado)

Alimentos cozidos lentamente
(no programa **P1** estufado de legumes / **P2** cozedura lenta / **P3** risotto)

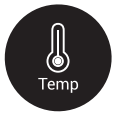
Cozedura a vapor
(no programa **P1** vapor suave / **P2** vapor intenso)

Massas
(no programa **P1** pão / **P2** brioche / **P3** bolo)

Sobremesas

**Seleção de parâmetros personalizados:**

Seleção da velocidade do motor.
2 velocidades intermitentes e 10 velocidades contínuas progressivas.




Seleção da temperatura de cozedura.
De 30° a 150°C.
Indicador luminoso de aquecimento: acende no início da cozedura e desliga quando a temperatura no interior da taça desce abaixo dos 50°C.

Seleção do tempo de funcionamento.
De 5s a 2 horas.

Seleção das funções **turbo** (velocidade máxima em acesso direto) e **impulso** (funcionamento intermitente) sem recorrer a outras regulações.

Aumento da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.
Diminuição da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.

Este botão dispõe de **3 funções:**

- " Validação " da escolha do seu programa automático ou dos parâmetros escolhidos no âmbito de uma utilização manual (velocidade, temperatura de cozedura, tempo).
- **" Pausa "** no decorrer de uma utilização, depois do aparelho começar a funcionar.
- **" Reinício "** dos parâmetros selecionados do aparelho através de uma pressão de 2 segundos.

**Conselho de utilização:**

O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a sua estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será automaticamente reduzida. Se esta instabilidade persistir, o motor pára e aparece "STOP" no ecrã.

- Verifique se a quantidade de ingredientes não é excessiva e se a velocidade utilizada está adaptada em conformidade.
- Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
- Em seguida, reinicie normalmente o aparelho.

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue o aparelho à corrente, coloque o interruptor **(H)** no 1, o ecrã LCD **(C)** exibe todos os parâmetros a "0" **(ver Fig. 9)**

### MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Prima o programa da sua escolha **(B1)**; no ecrã aparece um triângulo **(C4)** por baixo do programa selecionado. No caso dos programas de sopas, alimentos cozidos lentamente ou massas, a pressão sucessiva dos botões permite fazer desfilar os diferentes sub-programas.

2- Os parâmetros pré-programados podem ser modificados para uma receita (consoante a receita escolhida, os ingredientes, as quantidades preparadas). Prima o seletor de velocidade **(B2)** ou o seletor de temperatura de cozedura **(B3)** ou o seletor de tempo **(B4)**, o parâmetro escolhido pisca no ecrã **(C1-C2-C3)**.

3- Regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do seletor +/- (**B6**).

4- Quando tiver terminado de modificar todos os parâmetros, prima o botão "start" **(B7)** para iniciar o programa. Quando o aparelho está em modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho **(B3)** acende para o informar que a cozedura teve início.

5- Quando o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

6- No fim do programa **P2** para molhos, sopa, alimentos cozidos lentamente e **P3** para cozedura a vapor e creme de sobremesa, o aparelho passa automaticamente para a função "manter quente", durante 45 minutos. No programa para molhos, cozedura lenta P2 e P3, sobremesas e no modo manual, o motor do aparelho funciona a uma velocidade específica, com o objetivo de preservar a preparação e evitar que haja adesão ao fundo da taça. Para parar a função "manter quente", basta premir o botão "stop" **(B7)**. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a cuba, a função "manter quente" pára automaticamente.

O motor continua a funcionar durante a função de «manutenção a quente» para evitar que a preparação fique colada no fundo da taça no final dos programas molho, cozedura lenta P2 e P3 e cremes de sobremesa.

No fim dos programas de massa **P1** e **P2**, o aparelho passa para o modo de "levedura da massa" a 30°C, durante 40 minutos, para levedar as suas massas. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a taça, o aparelho passa para o modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em "start".

Se pretender parar este modo, prima durante 2 segundos o botão "stop".

7- Prima os gatilhos **(D2)** e retire o conjunto da taça **(D) (ver Fig. 12)**.

Assim que o programa automático tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho, em qualquer momento, premindo o botão "stop". O programa automático está agora no modo de poupança de energia e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em "start". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

PT



### DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPOSTOS:

| | | Molho | Sopa P1 | Sopa P2 | Cozedura lenta P1 | Cozedura lenta P2 | Cozedura lenta P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programas automáticos | | Sauce | Soup | Soup | Slow cook | Slow cook | Slow cook |
| Acessórios | | F1 F2 F3 | F1 | F1 | F1 F2 | F1 F2 | F1 F2 |
| Velocidade «por defeito» **(ajustável)** | Speed | V6 **(V2 a V8)** | 10 voltas e V12 durante 2 min. | V7 à V10 durante 30 s. | V3 | V1 | V2 |
| Temperatura «por defeito» **(ajustável)** | Temp | 70°C **(50°C a 100°C)** | 100°C **(90°C a 100°C)** | 100°C **(90°C a 100°C)** | 130°C **(não ajustável)** | 95°C **(80°C a 100°C)** | 95°C **(80°C a 100°C)** |
| Tempo «por defeito» **(ajustável)** | Time | 8 min **(5 min a 40 min)** | 40 min **(20min a 60 min)** | 45 min **(20 min a 60 min)** | 5 min **(2 min a 15 min)** | 45 min **(10 min a 2h)** | 20 min **(10 min a 2h)** |
| Manutenção a quente «por defeito» no fim do programa | | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Velocidade do motor durante a fase da manutenção a quente | Speed | V4 | | | | 5s ON na V3 / 20s OFF | |

| | | Cozedura a vapor P1 | Cozedura a vapor P2 | Cozedura a vapor P3 | Cozedura a vapor P4 | Cozedura a vapor P5 | Massa P1 | Massa P2 | Massa P3 | Sobremesa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programas automáticos | | Steam | Steam | Steam | Steam | Steam | Pastry | Pastry | Pastry | Dessert |
| Acessórios | | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F4 | | | F1 F2 F3 F4 |
| Velocidade «por defeito» **(ajustável)** | Speed | | | | V1 | V3 | V5 durante 2 min. e 30 s | V5 durante 1 min. e 30 s., depois V6 durante 2 min. | V3 durante 40 s., depois V9 durante 3 min. | V4 V2 a V8 |
| Temperatura «por defeito» **(ajustável)** | Temp | 100°C **(não ajustável)** | 100°C **(não ajustável)** | 105°C **(não ajustável)** | 105°C **(não ajustável)** | 105°C **(não ajustável)** | | | | 90 °C (50 °C a 110 °C) |
| Tempo «por defeito» **(ajustável)** | Time | 30 min **(1 min a 60 min)** | 35 min **(1 min a 60 min)** | 40 min **(1 min a 120 min)** | 40 min **(1 min a 120 min)** | 40 min **(1 min a 120 min)** | 2 min 30 s **(30 s an 2 min 30 s)** | durante 2 min 3 min 30 s **(30 s a 3 min 30 s)** | 3 min 40 s **(1 min 40 s a 3 min 40 s)** | 15 min **(5 min a 60 min)** |
| Manutenção a quente «por defeito» no fim do programa | | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Velocidade do motor durante a fase da manutenção a quente | Speed | | | | | | | | | V4 |
| Levedar a massa 30° "por defeito" no fim do programa | | | | | | | 40 min | 40 min | | |

PT

## UTILIZAÇÃO EM MODO LIGADO

**Ligar o aparelho à corrente**
Frequência: 2.40GHz. Potência máxima transmitida: 7,7dBm
O seu aparelho está equipado com um interruptor 0/1. Coloque-o na posição 1 **(ver Fig. 9)**.
O ecrã LCD apresenta todos os parâmetros em «0».
Em modo ligado, o LCD da i-Companion xl fica azul.

**PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO**
**Encontre a lista de modelos de Smartphones e tablets compatíveis com o i-Companion em www.moulinex.com**

Descarregue a partir App Store

APLICAÇAO ANDROID NO Google Play

PT

**INSTALAR A I-COMPANION XL**
O que necessita para instalar a i-Companion xl:

- A aplicação Companion, disponível para download gratuito na App Store (iPhone/iPad) e no Google Play (Android)
- Ligação Bluetooth fornecida pelo Smartphone ou tablet **Bluetooth® Smart 4.0:** a i-Companion xl liga-se ao seu Smartphone/tablet através de uma ligação sem fios autónoma
- O Smartphone/tablet tem de estar próximo da i-Companion xl (o alcance da ligação varia consoante a configuração da casa).
- Tomada elétrica para ligar a i-Companion xl: a i-Companion xl liga-se ao seu Smartphone/tablet apenas quando está ligado à rede elétrica.

**Acerca de Bluetooth® Smart**
A tecnologia **Bluetooth® Smart 4.0** (ou Bluetooth Low Energy) permite uma comunicação sem fios entre uma aplicação e um aparelho consumindo um mínimo de energia.

**PRIMEIRA LIGAÇÃO DA I-COMPANION XL EM MODO CONECTADO**

**Download da aplicação**
Em primeiro lugar, faça o download da aplicação no seu Smartphone/tablet entrando na App Store para iOS ou no Google Play para Android.
Depois de efetuar o download da aplicação, em poucos minutos e sem criar conta, pode realizar as suas primeiras receitas com a i-Companion xl (são propostas 50 receitas sem criação de conta).
A criação da sua conta na aplicação permitir-lhe-á aceder à totalidade do conteúdo para que possa variar a sua ementa.



**Ligar a i-Companion xl à corrente elétrica**
O seu aparelho está equipado com interruptor 0/1 **(H)**. Coloque o interruptor na posição 1 **(ver Fig. 9)**.

**Ativação do Bluetooth**
Aproxime-se da i-Companion xl e certifique-se de que o Bluetooth do seu Smartphone/tablet está devidamente ativado.

**Iniciar a aplicação**
Inicie a aplicação Companion clicando no ícone «Companion».

PT

**Emparelhamento**
O que é o emparelhamento?
Quando conecta o aparelho pela primeira vez, a aplicação que instalou no Smartphone/tablet e a i-Companion xl detetam-se automática e rapidamente, desde que cumpra as seguintes instruções.
Caso pretenda, pode emparelhar até 10 aparelhos à i-Companion xl.
Para tal, deve emparelhar cada um desses aparelhos individualmente (ver emparelhamento).
No entanto, apenas um aparelho pode ser conectado em simultâneo.

- Aceite os cookies que permitem melhorar a aplicação recolhendo as suas preferências de utilização.

- Selecione o seu aparelho

• Quando solicitado pela aplicação, prima e mantenha (durante 4 segundos) o botão Timer **(B3)** da i-Companion xl.

O indicador de ligação **(C1)** pisca durante 30 segundos, durante os quais a i-Companion xl se liga ao seu Smartphone/tablet.

• Aceite o pedido de emparelhamento que aparece no seu Smartphone/tablet ou aceda ao centro de notificação para aceitar o emparelhamento.

O indicador de ligação **(C1)** fixo indica que a ligação foi estabelecida.

**Nota:** Depois de efetuado o emparelhamento, a i-Companion xl reconhecerá automaticamente o seu Smartphone/tablet nas futuras conexões. Não necessitará de renovar esta página de emparelhamento.

**A conexão foi bem-sucedida.**

A sua i-Companion xl encontra-se agora conectada ao seu Smartphone/tablet. O ícone acima indica que a conexão foi estabelecida.

**A conexão falhou.**

O ícone acima indica que a conexão não foi estabelecida.



Volte a efetuar as seguintes operações:
• Aproxime-se da sua i-Companion xl.
• Certifique-se de que está devidamente ligado à corrente e de que a tomada funciona corretamente.
• Certifique-se de que o seu Smartphone/tablet é compatível (ver lista de compatibilidade em www.moulinex.com).
• Certifique-se de que o Bluetooth do seu Smartphone/tablet está ativo.
• Repita as operações de emparelhamento e consulte a secção de perguntas frequentes.
Se o problema persistir, certifique-se de que o seu Smartphone/tablet é compatível.
Se utilizar um aparelho Android, certifique-se de que faz parte dos modelos compatíveis (ver lista de compatibilidade em www.moulinex.com).

• Aceda ao menu da aplicação para descobrir a nossa gama de receitas.

No modo conectado, durante uma receita passo a passo, a primeira reinicialização fecha a etapa e a segunda reinicialização fecha a receita.

## PERGUNTAS FREQUENTES

**Onde colocar a i-Companion xl:**
• Coloque a i-Companion xl sobre uma superfície plana e estável.
• Para conseguir uma conexão otimizada entre a i-Companion xl e o seu Smartphone/tablet, recomenda-se que efetue todas as manipulações que exijam uma conexão a uma distância razoável.
• A presença do indicador de conexão fixo **(C1)** garante que os aparelhos estão conectados.
• Se a conexão for interrompida (com o símbolo da conexão barrado), aproxime-se da i-Companion xl para restabelecer a conexão.

**O que acontece se a conexão for interrompida durante uma receita?**
Se a conexão entre a i-Companion xl e o seu Smartphone/tablet for interrompida durante uma receita, a sincronização entre os dois aparelhos far-se-á de forma automática assim que for restabelecida a conexão. Poderá voltar à receita, na etapa em que se encontrava quando a conexão caiu.

**Posso utilizar a i-Companion xl sem a aplicação?**
O seu aparelho pode ser usado sem a aplicação. (ver Colocação em funcionamento em modo desconectada). Para tal, consulte o parágrafo referente à utilização do aparelho.
No entanto, apenas a aplicação lhe permitirá desfrutar das inúmeras vantagens do produto conectado.

**A i-Companion xl pode ser utilizada com vários Smartphones ou tablets?**
Caso pretenda, pode emparelhar vários aparelhos à i-Companion xl. Para tal, deve emparelhar cada um desses aparelhos individualmente (ver Emparelhamento).
No entanto, apenas um aparelho pode ser conectado em simultâneo.

**O Bluetooth do meu telefone tem de estar constantemente ativo?**
O Bluetooth tem de estar ativo para sincronizar a aplicação e a i-Companion xl.

## UTILIZAÇÃO DO CESTO DE VAPOR

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo, permitindo, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.

No entanto, determinadas condições irão influenciar o tempo de cozedura:
- a dimensão dos legumes (cortados ou inteiros)
- a quantidade de ingredientes no cesto
- a variedade de legumes, a sua maturidade
- a quantidade de água na taça, que deve corresponder à graduação (0.7L).

Utilizar a tampa reguladora de vapor com «máx.» **(a)** virado para si.

Se a cozedura for insuficiente, pode acrescentar um tempo de cozedura suplementar.

Pode também utilizar o modo manual, selecionando a temperatura de 130°C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes: ver tabela abaixo.

| Tempo de cozedura a vapor | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingredientes** | **Quantidades (máx)** | **Tempo de cozedura estimado** | **Programa de vapor recomendado** |
| Curgetes | 800 g | 20 min | P1 |
| Cherovia | 800 g | 25 min | P1 |
| Alho francês (parte branca) | 800 g | 25 min | P1 |
| Brócolos | 500 g | 20 min | P1 |
| Peixes | 600 g (avec papier cuisson) | 15 min | P1 |
| Batatas | 1 kg | 30 min | P2 |
| Cenouras | 1 kg | 30 min | P2 |
| Feijão-verde | 800 g | 30 min | P2 |
| Carnes brancas | 600 g (avec papier cuisson) | 20 min | P2 |

**Algumas receitas podem provocar derramamentos intempestivos, devido ao aparecimento de bolhas, em particular quando se utilizam legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.**

PT



## MODO MANUAL

1-Prima diretamente o seletor que representa o parâmetro que pretende regular, ou seja, o seletor de velocidade **(B2)** ou o seletor de temperatura de cozedura **(B3)** ou o seletor de tempo **(B4)**; o parâmetro escolhido pisca no ecrã (**C1-C2-C3).**

2- Em seguida, regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do seletor +/- **(B6)**. Por razões de segurança, não é possível regular uma temperatura sem regular um tempo de cozedura.

3- Assim que tiver terminado de regular todos os parâmetros que pretende, prima o botão "start" **(B7)**. Quando o aparelho está a utilizar o modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho **(B3)** acende para o informar que a cozedura tem início. Assim que o programa tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "stop". O programa está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o reiniciar premindo novamente em "start ". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

4- Assim que o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

5- Prima os gatilhos **(D2)** e, em seguida, retire o conjunto da taça **(D) (ver Fig. 12)**.

### Funções Turbo / Impulso

1- Aceda diretamente a partir do seu painel de comandos **(B)** às funções "turbo" e "impulso" **(B5)**. Para uma utilização em modo turbo (velocidade máxima em acesso direto), basta manter o seletor "turbo" premido. O ecrã LCD exibe o tempo de utilização **(C3)** para ajudar o utilizador. Para uma utilização por impulsos (funcionamento intermitente), ative e pare a função através de uma simples pressão do seletor "**impulso**". Também aqui, o ecrã LCD ajuda o utilizador ao indicar o tempo de utilização. Assim que a função tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "**stop**". A função está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de a reiniciar premindo novamente em "start ".

### COZER SEM TAMPA

Pode refogar os alimentos no copo sem a tampa, mexendo sempre e vigiando a cozedura. **(Ver Fig. 19)**. Para este modo de cozedura, deve selecionar obrigatoriamente uma temperatura entre os 135 °C e os 150 °C. Regule a duração de funcionamento (até 20 min).
A função COZEDURA EM TAMPA não está adaptada às compotas e às preparações à base de leite (risco de derramamento).

PT

### CAÇAROLA DE PATÊ

1 KG DE ENTREMEADA (SEM PELE E DESOSSADA)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 ml de ÓLEO
- 100 ml de VINHO BRANCO
- 50 ml de ARMAGNAC
- 1 colher de chá de MISTURAS DE 5 ESPECIARIAS
- 17 g de SAL • 3 g de PIMENTA

12 PORÇÕES – PREPARAÇÃO 10 MIN. – COZEDURA 2 HORAS

1 - Descasque o alho e a cebola e corte-os em quartos. Corte a entremeada em cubos grandes.

2 – Coloque a lâmina picadora Ultrablade no aparelho e adicione a cebola e o alho. Misture os ingredientes utilizando o modo Turbo durante 15 segundos. Reserve a mistura numa taça.

3 – Coloque o óleo e a entremeada no robot de cozinha e misture na velocidade 12 a 100 °C durante 30 segundos. Retire a carne e substitua a lâmina pelo acessório misturador. Coloque todos os ingredientes na taça. Inicie o programa Estufar P3 a 100 °C durante 2 horas. Após 30 minutos de cozedura, utilize a espátula para separar os pedaços grandes de carne.

4 – No final da cozedura, coloque a carne cozida num recipiente para terrinas e, em seguida, retire parte da gordura da superfície.

**O Bluetooth do meu telefone tem de estar constantemente ativo?**
O Bluetooth tem de estar ativo para sincronizar a aplicação e a i-Companion xl.

## INSTRUÇÕES SOBRE A SEGURANÇA DO APARELHO ("SECU")

**O seu aparelho está equipado, de série, com proteções eletrónicas do motor por forma a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrónica protege-o contra qualquer utilização anormal; desta forma, o seu motor fica totalmente protegido.**
Em algumas condições de utilização muito severas, ou receitas pessoais (Internet e outras...), que não respeitem as recomendações do manual (consulte o parágrafo «COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO»: Quantidades eventualmente muito grandes e/ou uma utilização anormalmente prolongada e/ou um encadeamento de receitas umas muito em cima das outras), a proteção eletrónica é ativada para preservar o motor. Neste caso, o aparelho pára e aparece uma mensagem «SECU» no ecrã LCD do painel de controlo para indicar que o aparelho deixou de funcionar durante uns momentos.
**Caso o indicador "SECU" apareça no seu painel de controlo e o seu aparelho se desligue, proceda da seguinte forma:**

- Deixe o seu aparelho ligado à corrente, e não prima o interruptor "0/1".
- Consulte as recomendações do manual de instruções para readaptar a sua preparação (ver capítulo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO": quantidades de ingredientes/tempo da receita/temperatura/tipo de acessórios).
- Aguarde cerca de meia hora para que o motor arrefeça.
- Reinicie o aparelho premindo durante 2 segundos o botão "Start/Stop/Reset" (consultar B7 no manual de instruções).

O seu aparelho está novamente pronto para ser utilizado.
O Centro de Contacto do Consumidor está à sua disposição para qualquer questão (Ver contactos no folheto da garantia).

- Aguarde meia hora até o motor ficar frio.
- Volte a colocar o aparelho em funcionamento premindo 2 segundos no botão "Start/Stop/Reset" (ref. B7 da nota)

O seu aparelho está pronto a ser novamente utilizado.
O nosso Centro de Contacto do Consumidor está à sua inteira disposição para qualquer esclarecimento (mais detalhes no folheto de garantia).

## LIMPEZA DO APARELHO

- O aparelho não deve ser mergulhado em líquidos. Não passe o bloco do motor **(A)** por água corrente.

Quando terminar de utilizar o aparelho, desligue-o da corrente.

- Limpe imediatamente a cuba após a utilização.
- Prima os gatilhos **(D2)** e, em seguida, retire o conjunto da taça **(D)**.
- Coloque a taça numa superfície plana.
- Desenrosque a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa com cuidado.
- Os elementos da cobertura (junta, porta-junta e cobertura) podem ser desmontados. Quando as peças arrefecerem, liberte o porta-junta da cobertura **(ver Fig. 15)**.
- **Tenha cuidado com a lâmina picadora « ultrablade » (F1) e com a lâmina para amassar/triturar (F4) quando as está a limpar e quando esvazia a taça, pois são extremamente afiadas.**
- Quando as peças arrefecerem:
  – Desmonte o eixo **(D3)**, a junta **(D4)** e o anel de bloqueio **(D5) (ver Fig. 13)**.
  – Limpe a taça **(D),** o eixo **(D3)**, a junta **(D4)**, o anel de bloqueio **(D5)**, os acessórios **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, a tampa reguladora de vapor **(E1)**, a tampa **(E2)**, o suporte da junta **(E3)** e a junta **(E4)**, utilizando uma esponja e um pouco de água com detergente líquido para a loiça.
- Enxague estes elementos com água corrente.
- No caso de aparecimento de calcário na taça, ou de manchas, pode utilizar o lado raspador de uma esponja embebida, se necessário, em vinagre branco, ou produtos de limpeza adaptados ao aço inoxidável.
- Em caso de sujidade acentuada, deixe de molho durante várias horas dentro de água com detergente da loiça e, se necessário, raspe com a espátula **(G)** ou com o lado de esfregar da esponja.

- **Não utilize álcool cirúrgico para limpar o painel de controlo (B).**
- **Para garantir que o painel de controlo (B) tem uma vida útil longa, limpe-o com o lado macio de uma esponja ligeiramente humedecida para evitar riscá-lo.**
- Para limpar o bloco do motor **(A)**, utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Para garantir que o painel de controlo (B) tem uma vida útil longa, limpe-o com o lado macio de uma esponja ligeiramente humedecida para evitar riscá-lo.
- Para ajudar com a limpeza, a taça, o conjunto da tampa e os acessórios são laváveis na máquina de lavar loiça, exceto o eixo **(D3 e D4)** e o anel de bloqueio **(D5) (ver Fig. 14)**.
- Os acessórios, o veio eixo comum amovível **(D3)** e os elementos da tampa, podem ficar ligeiramente manchados com determinados ingredientes como o caril, o sumo de cenouras, etc.; não representa qualquer perigo para a sua saúde, nem para o funcionamento do aparelho. Para evitar que tal ocorra, limpe os elementos rapidamente após cada utilização.
- Antes de reutilizar o conjunto da taça **(D)**, certifique-se de que os contactos elétricos debaixo da taça estão sempre limpos e secos.
- Para não alterar os materiais do eixo **(D3)**, não o deixe dentro de água durante demasiado tempo.
- Para não alterar os materiais do copo **(D)**, cumpra as instruções de utilização da máquina de lavar louça, não aumente as doses de sal nem os produtos para a máquina de lavar louça.

## Como posso limpar a taça e os acessórios?

Para uma limpeza mais fácil:
Esvazie a taça e, em seguida, encaixe o acessório do batedor.
Verta 0,7 l de água e adicione algumas gotas de detergente para a loiça.
Feche a tampa com o tampão encaixado.
Regule o aparelho para a velocidade 8 a 80 °C durante 5 minutos e, em seguida, prima o botão "Iniciar".
Quando o aparelho entrar no modo "manter quente" (é emitido um sinal sonoro), desligue o aparelho e termine de limpar o acessório debaixo de água corrente.
(Aplicável aos quatro acessórios.)

**Como posso limpar alimentos colados no fundo da taça?**

1- Deixe de molho durante uma hora (água com detergente para a loiça).
2- Raspe os alimentos com uma espátula ou uma colher de madeira.
3- Depois de esvaziar a taça, esfregue o fundo da taça com o lado verde da esponja.
4- Se ainda existirem marcas, utilize palha de aço.

Pode substituir o detergente para a loiça por sumo de limão, vinagre branco ou uma pastilha de detergente para a máquina de lavar loiça dissolvida em água (deixe repousar o tempo necessário).

**Como posso limpar o fundo da taça?**

Para remover marcas brancas ou manchas iridescentes do fundo da taça, siga estes três passos:
- 1. Verta 100 ml de vinagre branco na taça do aparelho equipada com o propulsor predefinido e deixe repousar durante uma hora.
- 2. Esvazie a taça e limpe o interior com uma esponja.
- 3. Enxague a taça várias vezes com água limpa.

PT

## O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| Cozedura insuficiente | Os tempos de cozedura são dados a título indicativo. Eles permitem, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.<br>No entanto, algumas condições influenciam o tempo de cozedura:<br>- O tamanho dos alimentos (cortados ou não)<br>- A quantidade dos ingredientes<br>- A variedade dos legumes, a sua maturidade<br>- Se os ingredientes estão congelados ou não... | Adicione um tempo de cozedura suplementar, utilizando o seletor de duração de funcionamento (B4).<br>Reduza o tamanho dos pedaços. |
| | Tampa de regulaçã do vapor mal posicionada ou ausente. | Coloque a tampa de regulação do vapor no sentido «vapor Max.» Na sua direção. Esta posição permite ganhar um máximo de calor na taça para todas as cozeduras (sopas, cozedura a vapor, etc.).<br>Esta posição também evita salpicos durante a mistura.<br>A posição «Vapor mín.» permite deixar escapar um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).<br>La position «zéro» permet de fixer et retirer le bouchon régulateur de vapeur du couvercle. |
| Cozedura a vapor insatisfatória | Quantidade inadaptada de água na taça.<br>Pedaços demasiado grandes. | A quantidade de água no recipiente deve corresponder à graduação (0,7L).<br>Pode também utilizar o modo manual, selecionando a temperatura de 120 °C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes.<br>Reduza o tamanho dos pedaços. |
| Dificuldades para ter sucesso nalgumas receitas | Receitas inadaptadas. | As suas receitas, pessoais ou recolhidas a partir da Internet, podem não ser adaptadas ao seu aparelho ou aos seus acessórios (quantidades, tempo de cozedura, duração, acessórios inadaptados): Antes de começar a sua receita, certifique-se de que respeita as instruções de utilização indicadas neste manual de utilização. |
| O aparelho não funciona. | A ficha não está ligada. | Ligue o aparelho à tomada. |
| | O interruptor **(H)** está na posição 0. | Coloque o interruptor na posição 1. |
| | A taça ou a tampa não estão correctamente posicionadas ou encaixadas. | Verifique se a taça ou a tampa estão bem posicionadas e encaixadas seguindo os esquemas do folheto. |
| A tampa não encaixa. | A tampa não está completa. | Verifique se a junta está devidamente montada no suporte da junta e que este está corretamente montado na tampa. |



| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| Vibrações excessivas. | O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana e, por isso, não está estável. | Utilize o aparelho sobre uma superfície plana. |
| | Volume de ingredientes excessivo. | Reduza a quantidade de ingredientes a preparar. |
| | Erro de acessórios. | Verifique se está a utilizar o acessório recomendado. |
| Ligeiro ruído durante o funcionamento | O eixo do seu aparelho pode dar origem a um ruído durante o funcionamento com a velocidade reduzida ou com alguns ingredientes (arroz...). | É um fenómeno passageiro que não tem quaisquer consequências para a duração de vida do seu aparelho. Ele desaparece passadas algumas utilizações e limpezas do eixo comum amovível (consulte o parágrafo «Limpeza do aparelho»). |
| Ruído excessivo durante o funcionamento | Utilização de um acessório incorreto. | Utilize um acessório adequado (ex: Não utilize o acessório batedor F3 para amassar ou misturar massas. Utilize a lâmina para amassar F4). Para isso, consulte as recomendações das receitas e instruções de utilização indicadas neste manual de utilização. |
| Fuga pela tampa. | Volume de ingredientes excessivo. | Reduza a quantidade de ingredientes a preparar. |
| | A tampa não está bem posicionada ou encaixada. | Encaixe corretamente a tampa na taça. |
| | A junta vedante não está presente. | Posicione a junta vedante no suporte da junta e encaixe o conjunto na tampa. |
| | A junta vedante está cortada, deteriorada. | Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Autorizado. |
| | Erro de acessórios. | Verifique se está a utilizar o acessório recomendado. |
| Fuga no propulsor na taça. | A junta não está bem posicionada. | Posicione correctamente a junta. |
| | A junta está deteriorada. | Contacte um Serviço de Assistência Autorizado. |
| | O anel de bloqueio **(D5)** não está bloqueado corretamente. | Aperte devidamente o anel **(D5)**. |
| As lâminas não rodam facilmente. | Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos. | Diminua o tamanho ou a quantidade dos ingredientes a preparar.Adicione líquido. |
| Odor vindo do motor. | Aquando da primeira utilização do aparelho, ou em caso de sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes. | Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça. |
| Exibição de «STOP». | O aparelho detetou vibrações significativas e passou ao modo de segurança. | Verifique se está a utilizar a velocidade ou o acessório recomendado. |
| O painel de controle não funciona. | A tela está molhada ou o usuário tem os dedos molhados. | Limpando. |

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| Exibição de «SECU». | Sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes ou uma sucessão de receitas sem tempo de arrefecimento suficiente. | Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça. |
| Exibição «SECU» + indicador luminoso vermelho a piscar. | Sobreaquecimento dos sensores de temperatura. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Exibição «Err1» + indicador luminoso vermelho a piscar. | A resistência de aquecimento não funciona. | Verifique se os pinos de alimentação, localizados por baixo da taça, não estão sujos. Se for este o caso, limpe-os e experimente novamente. Se continuar a não funcionar, contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Exibição de «Err2». | Avaria eléctrica. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Exibição de «Err3». | Problema de velocidade. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Exibição de «Err4». | Problema de comunicação com a placa electrónica chopper. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Ecrã « Err8 » | Avaria sensor segurança de bloqueio | Contacte um serviço de assistência técnica autorizado |
| Ecrã « Err9 » | O seu aparelho já não deve ser utilizado neste estado, uma vez que tem uma avaria que requer a intervenção do Serviço de Assistência Técnica. | Contacte um serviço de assistência técnica autorizado |
| Exibição «ntc1» + indicador luminoso vermelho a piscar. | O sensor 1 de temperatura não funciona. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Exibição «ntc2» + indicador luminoso vermelho a piscar. | O sensor 2 de temperatura não funciona. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Exibição «ntc3» + indicador luminoso vermelho a piscar. | O sensor 3 de temperatura não funciona. | Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. |
| Visualização do indicador de segurança (C5) | Bloqueio deficiente da taça ou da tampa | Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a taça está bloqueada corretamente no bloco do motor e se a tampa está bloqueada corretamente na taça. Se o problema persistir, contacte um centro autorizado. |
| | A tampa está bloqueada na taça em modo “cozedura em tampa” | Desbloquear a tampa antes de lançar o programa de cozedura. Se o problema persistir, contacte um centro autorizado. |
| A segurança de bloqueio da tampa permanece ativa (haste saliente) e ela não permite bloquear a tampa. | O aparelho foi desligado durante a receita, girando o interrutor I/O para O ou cortando simplesmente a corrente durante a receita. | Basta girar o interrutor I/O para reiniciar o robot e, portanto, a segurança de bloqueio da tampa, a haste vai retomar automaticamente a sua posição original, pode agora bloquear a tampa. |
| Problema de ligação | | Consulte o guia da aplicação. |

PT



**O seu aparelho continua a não funcionar?**
Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

## RECICLAGEM

• Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.

A embalagem é composta exclusivamente por materiais que não representam qualquer perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.
Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

• Produtos eletrónicos ou elétricos em fim de vida:

**Protecção do ambiente em primeiro lugar!**

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

*A marca comercial e os logótipos Bluetooth® são marcas registadas da Bluetooth SIG, Inc. e a respetiva utilização pelo SEB Group foi autorizada.
Google Play e Android são marcas comerciais da Google Inc.
Apple e o logótipo Apple são marcas comerciais da Apple Inc., registadas nos EUA e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

PT

**GLOSSÁRIO**

**Emparelhar:** o ato de agrupar ou ligar dois aparelhos.

Isto acontece na primeira vez que liga o seu smartphone ou tablet à Companion.

**Sincronizar:** o ato de atualizar as informações. A aplicação sincroniza-se com a Companion para trocar informações quando estão ligadas.

**Ligar:** estabelecer ligação entre a aplicação (smartphone/tablet) e o aparelho (Companion). Isto é necessário para que a sincronização ocorra.

**Cookies:** são as informações de utilização enviadas para a Moulinex para melhorar a aplicação.

# INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
## SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AE | الإمارات العربية المتحدة<br>UAE | 8002440305 | FR | FRANCE Continentale<br>+ Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin | 09 74 50 47 74 | NL | NEDERLAND<br>The Netherlands | 0318 58 24 24 |
| AM | ՀԱՅԱՍՏԱՆ<br>ARMENIA | 011 900 800 | GR | ELLADA<br>GREECE | 2106371251 | NO | NORGE<br>NORWAY | 22 96 39 30 |
| AR | ARGENTINA | 0800-122-2732 | HK | 香港<br>HONG KONG | 8130 8998 | NZ | NEW ZEALAND | 0800 700 711 |
| AT | ÖSTERREICH<br>AUSTRIA | 01 890 3476 | HR | HRVATSKA<br>CROATIA | 01 30 15 294 | OM | سلطنة عمان<br>OMAN | 24703471 |
| AU | AUSTRALIA | 1300307824 | HU | MAGYARORSZÁG<br>HUNGARY | 06 1 801 8434 | PL | POLSKA<br>POLAND | 801 300 420<br>koszt jak za połączenie lokalne |
| BA | BOSNA I HERCEGOVINA | Info-linija za potrošače<br>033 207 781 | ID | INDONESIA | +62 21 6220 2288 | PT | PORTUGAL | 808 284 735 |
| BE | BELGIQUE BELGIE<br>BELGIUM | 070 23 31 59 | IE | REPUBLIC OF IRELAND | 01 677 4003 | QA | قطر<br>QATAR | 44485555 |
| BG | БЪЛГАРИЯ<br>BULGARIA | 0700 10 330 | IN | INDIA | 8860555777 | RO | ROMANIA | 0 21 316 87 84 |
| BH | البحرين<br>BAHRAIN | 17716666 | IT | ITALIA<br>ITALY | 1 99 207 354 | RS | SRBIJA<br>SERBIA | 060 0 732 000 |
| BR | BRASIL<br>BRAZIL | 11 2060 9777 | JO | الأردن<br>JORDAN | 5665505 | RU | РОССИЯ<br>RUSSIA | 495 213 32 30 |
| BY | БЕЛАРУСЬ<br>BELARUS | 37529 1597875 | JP | 日本<br>JAPAN | 0570-077772 | SA | المملكة العربية السعودية<br>SAUDI ARABIA | 920023701 |
| CA | CANADA | 1-800-418-3325 | KR | 한국<br>KOREA | 080-733-7878 | SE | SVERIGE<br>SWEDEN | 08 629 25 00 |
| CH | SUISSE SCHWEIZ<br>SWITZERLAND | 044 837 18 40 | KW | الكويت<br>KUWAIT | 1807777 Ext :2104 | SG | SINGAPORE | 6550 8900 |
| CL | CHILE | 02 2 884 46 06 | KZ | ҚАЗАҚСТАН<br>KAZAKHSTAN | 727 3977575 | SI | SLOVENIJA<br>SLOVENIA | 02 234 94 90 |
| CO | COLOMBIA | 018000520022 | LB | لبنان<br>LEBANON | 4414727 | SK | SLOVENSKO<br>SLOVAKIA | 232 199 930 |
| CZ | ČESKÁ REPUBLIKA<br>CZECH REPUBLIC | 731 010 111 | LT | LIETUVA<br>LITHUANIA | 5 214 0057 | TH | ประเทศไทย<br>THAILAND | 02 765 6565 |
| DE | DEUTSCHLAND<br>GERMANY | 0212 387 400 | LU | LUXEMBOURG | 0032 70 23 31 59 | TR | TÜRKIYE<br>TURKEY | 444 40 50 |
| DK | DANMARK<br>DENMARK | 43 350 350 | LV | LATVJA<br>LATVIA | 6 616 3403 | UA | Україна<br>UKRAINE | 0800 308 083 |
| EE | EESTI<br>ESTONIA | 668 1286 | MD | MOLDOVA | 22 224035 | UK | UNITED KINGDOM | 0345 602 1454 |
| EG | مصر<br>EGYPT | 16622 | MK | СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА<br>NORTH MACEDONIA | (02) 20 50 319 | US | U.S.A. | 800-395-8325 |
| ES | ESPAÑA<br>SPAIN | 933 06 37 65 | MX | MEXICO | (55) 52839354 | VN | VIETNAM | 1800-555521 |
| FI | SUOMI<br>FINLAND | 09 8946 150 | MY | MALAYSIA | 603 7802 3000 | | | |

***2021-07-01***

**Date of purchase** / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Ч ашбшпрђ ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

**Product reference** / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Վաճառողի անվանում և հասցե / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

**Distributor stamp** / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR p. 1 - 23

EN p. 24 - 45

NL p. 46 - 68

DE p. 69 - 92

IT p. 93 - 115

ES p. 116 - 138

PT p. 139 - 161

8020009207