

# MOULINEX

## PREPARATEUR

## CULINAIRE

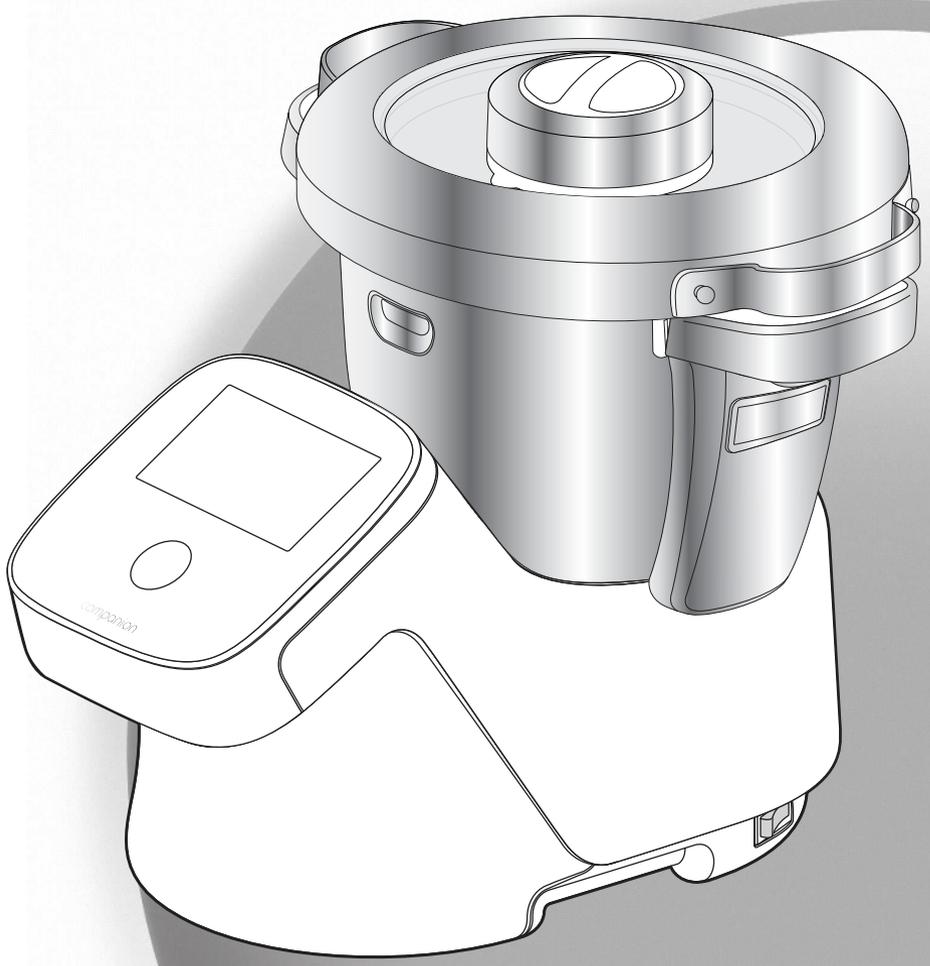
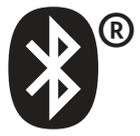
## HF938E

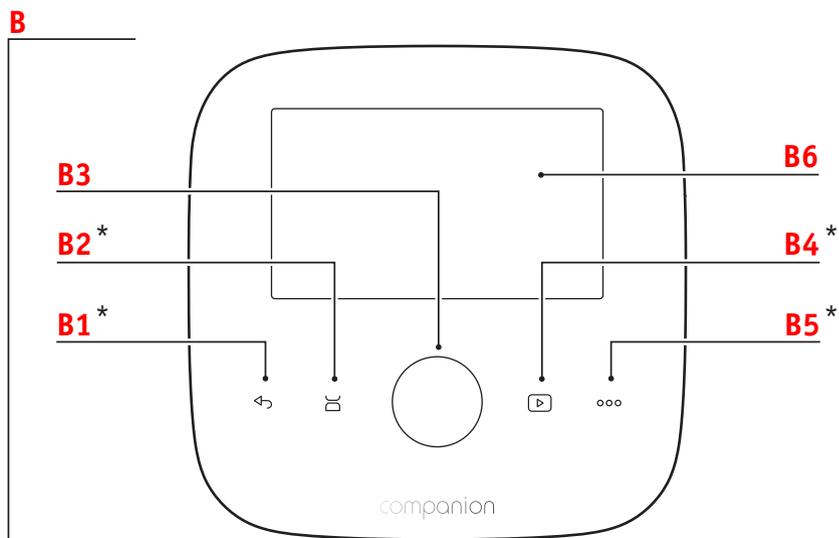
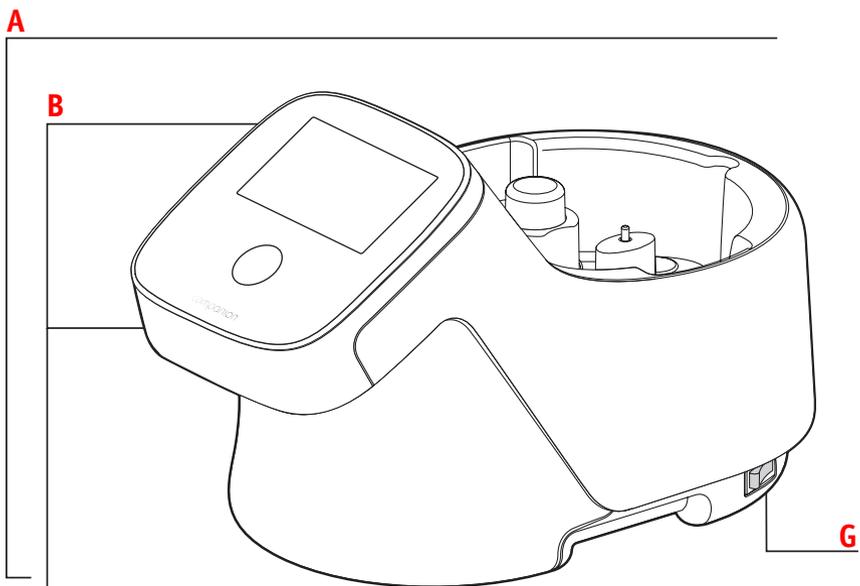
### MANUEL D'UTILISATION



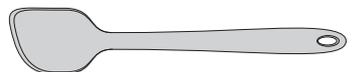
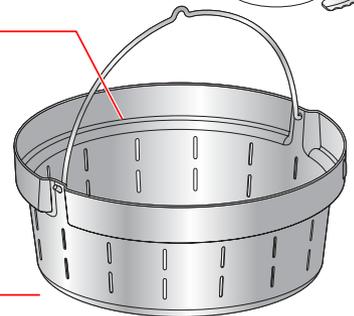
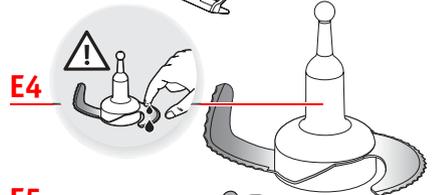
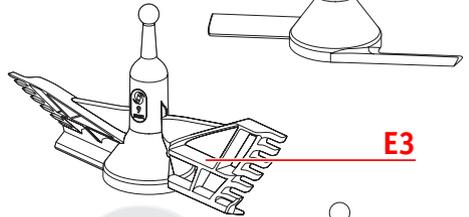
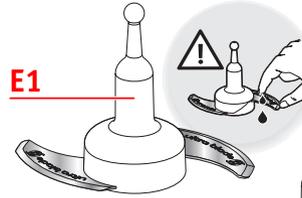
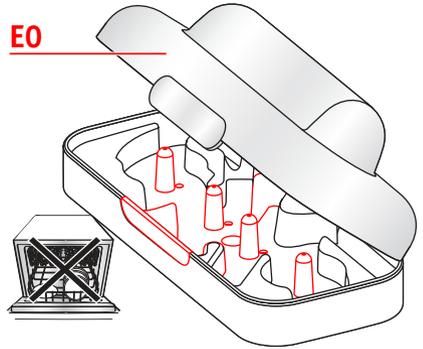
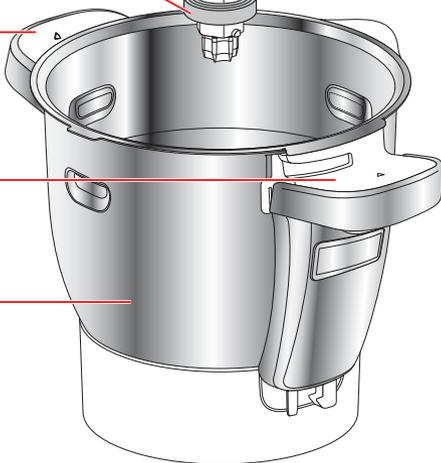
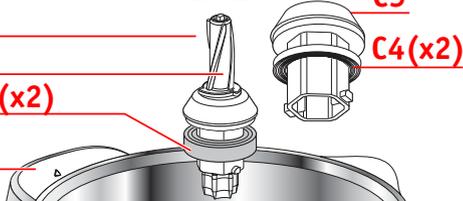
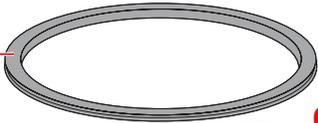
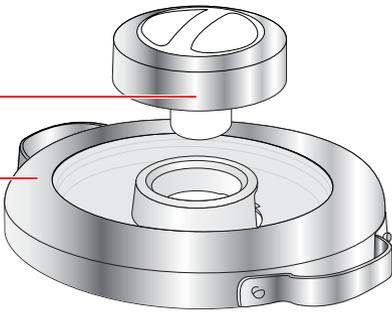
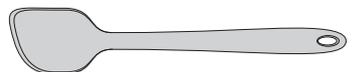
Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

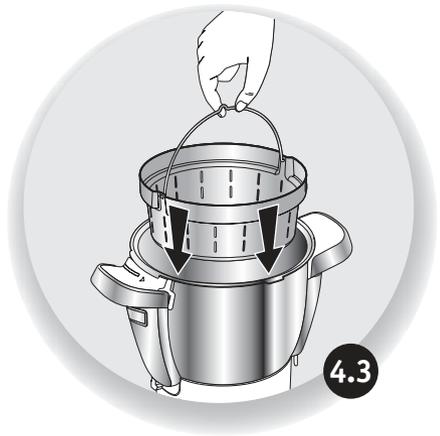
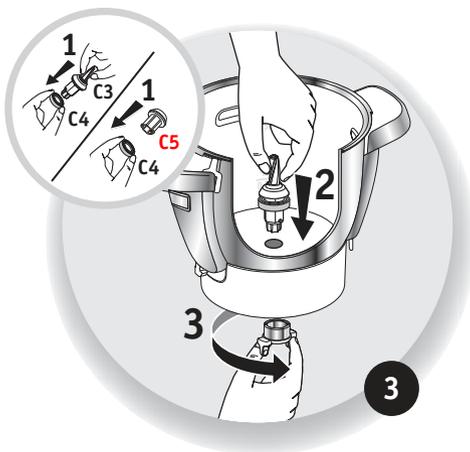
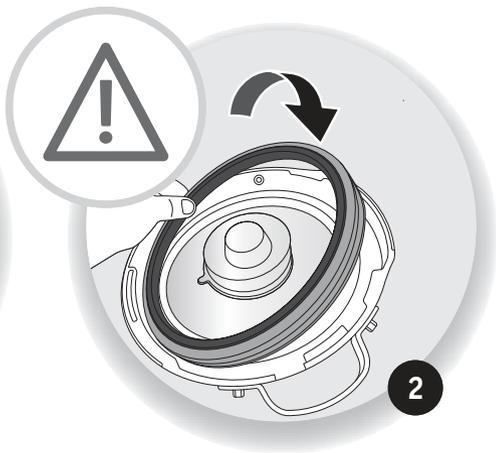
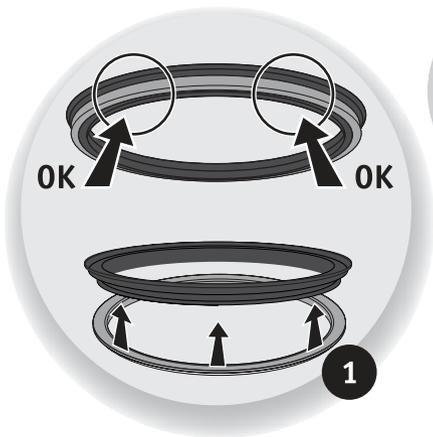
# i-companion touch xl

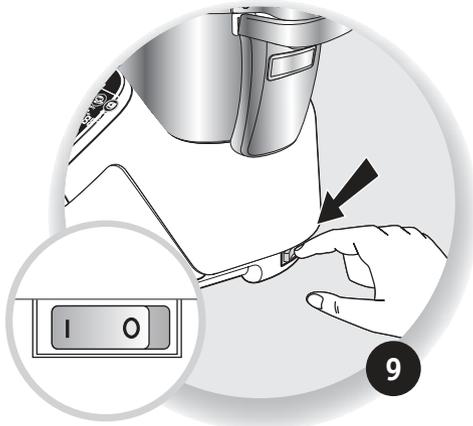
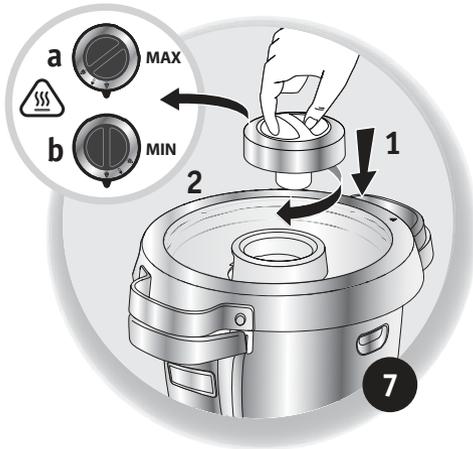
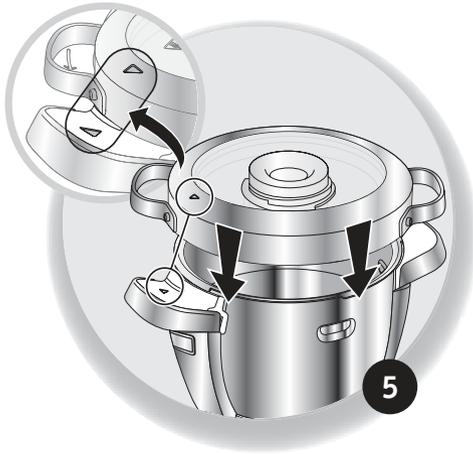


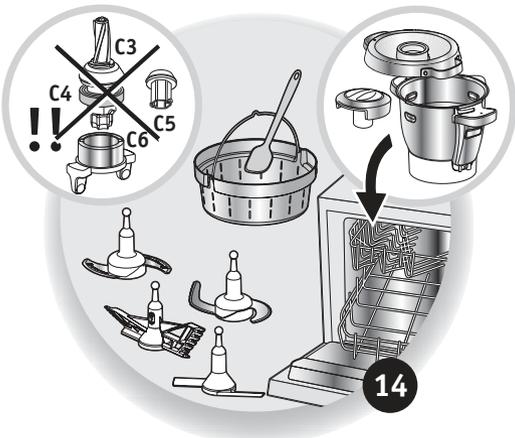
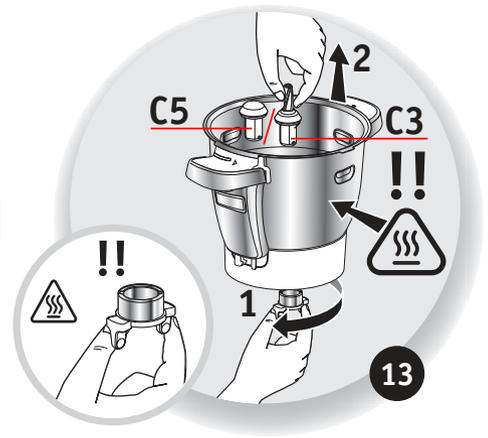
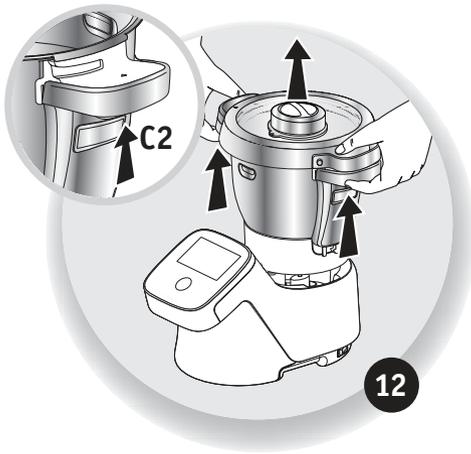
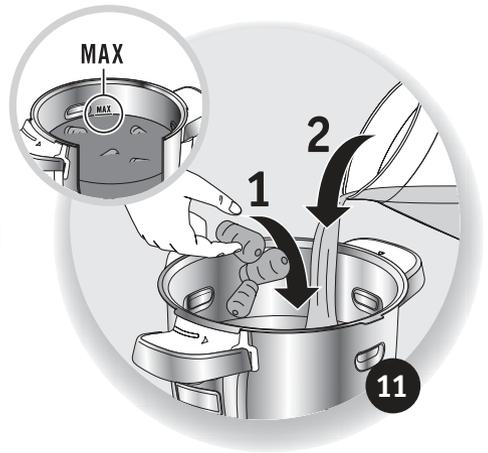


\* Icones visibles seulement lorsqu'ils vous seront utiles pour l'utilisation de votre appareil.

**D****D1****D2****D3****D4****C****C3****C4(x2)****C2****C1****C6****C5****C4(x2)****H****E****E0****E1****E2****E3****E4****E5****F**









## 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 dégraderait le fabricant de toute responsabilité.

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol

et du bouchon, entraîneur commun

amovible, parties transparentes du couvercle, pièces métalliques sous le bol, accessoire fond xl, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur).

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (A) sous l'eau courante.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.

• Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
- des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- des fermes.
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- des environnements du type chambres d'hôtes.



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

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

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



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

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (E1) et du couteau pour pétrir/concasser (E4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Rangez le couteau hachoir ultrablade (E1) dans le bol après chaque utilisation.

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

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

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

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

**Assurez vous de ne toucher que les poignées de votre produit (gâchettes C2, poignée du couvercle D2 et du bouchon D1) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.**

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

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

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

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

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

### **MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :**

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques,

sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

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

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

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

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

### **Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation**

- Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 11**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. FIG. 11**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 4.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électro-

ménager, etc...).

- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez pas le bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.
- 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.



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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

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

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

## DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

**Puissance :** 1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)

**Plage de température :** de 30° à 150°C  
réglable par pas de 5°C.

**Plage de durée de fonctionnement :** de 5 secondes à 2 heures  
réglable par pas de 5 secondes mini à 1 minute maxi.

**Nombre de vitesses : 13**

- 2 vitesses intermittentes :  
vitesse 1 ( 5s On / 20s Off ).  
vitesse 2 ( 10s On / 10s Off ).
- 10 vitesses continues progressives  
(vitesses 3 à 12).
- 1 vitesse intermittente max (vitesse 13).

**Fréquence :** 2412 – 2484 MHz

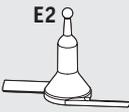
**Puissance maximum transmise :** 20.5 dBm

\* Google Play et Android sont des marques de Google Inc.  
Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

## VOTRE APPAREIL

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

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

					
Couteau hachoir	<b>E1</b>  ultrablade	Mixer des soupes	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	<b>E2</b> 	Rissolés	5min	500g	130°C
		Mijotés	45min	3L	95°C
		Risottos	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)			
Batteur	<b>E3</b>  !! 9 max	Blancs en neige	5/10min	 7 max	
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	2/5min	0,5L	
		Sauces, Crèmes	1/20min	1L	60-90°C
		Ecrasé de pommes de terre	1min	1L	
		Polenta	1/16min	1L	90°C
Couteau pétrin/concasseur	<b>E4</b> 	Pétrir les pâtes à pain blanc	2min 30s	1,2Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	2min 30s	1Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	1min 30s + 2 min	0,8Kg	
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	40 s + 3min	1Kg	
		Pulvériser les fruits à coques	1min	0,6Kg	
		Hacher les produits durs	1min	0,6Kg	
		Piler la glace	1min	 6 à 10	
		Pâte à crêpes, gaufres	1min	1,5L	
Bouchon	<b>D1</b> 	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur maxi (a) = cuisson vapeur. mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...  			
		La position « mini » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc...). 			
		La position « maxi » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc...). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. 			



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

Panier  
vapeur



E5

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)	

Fond XL



C5

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

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

	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'entraîneur sauf fond XL 	Uniquement accessoire fond XL 
Vitesse	Oui	Non
Temps maximum	- Si la température est inférieure ou égale à 100°C : 2h - Si la température est comprise entre 100°C et 130°C : 1h	-Si la température est supérieure ou égale à 135°C : 20min

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

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

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments **(C, D, E, F, H)** à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A)**. Votre bol **(C)** est équipé d'un entraîneur démontable **(C3)** pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol **(C)** et le **bloc moteur (A)**.
- Placez le joint d'étanchéité (D3) sur le porte joint **(D4)** (Cf. Fig. 1), clipsez l'ensemble sur le couvercle **(D2)** (Cf. Fig 2).
- Positionnez le joint d'étanchéité **(C4)** sur l'entraîneur commun **(C3)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(C6)** (Cf. Fig. 3). Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'étanchéité **(C4)** sur l'accessoire fond xl **(C5)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(C6)** (Cf. Fig. 3).
- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :
  - les accessoires **(E1, E2, E3, ou E4)** sur l'entraîneur commun au fond du bol (Cf. Fig. 4.1),
  - en cas de cuisson vapeur, le panier vapeur **(E5)** à l'intérieur du bol, (Cf. Fig. 4.3 ), en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce...) (Cf. Fig. 4.2 ).
- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.

Positionnez le couvercle sur le bol **(C)** en alignant les deux triangles (Cf. Fig. 5), verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche (Cf. Fig. 6).

- Positionnez le bouchon régulateur de vapeur **(D1)** sur le couvercle, 3 positions sont possibles (Cf. Fig. 7)
- Positionnez le bol **(C)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un " clic " (Cf. Fig. 8).

L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 10.1 et 10.2), un message de sécurité apparaît à l'écran. 

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

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

# I-COMPANION TOUCH XL : MON ASSISTANT POUR LA CUISINE DE TOUS LES JOURS

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



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



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



Annuler/Retour en arrière



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



Utilisation de la balance connectée \*

## 1. PREMIERE UTILISATION

i-Companion touch xl est un robot cuiseur intelligent qui vous aide à cuisiner et réussir tous vos repas. Il vous propose des centaines de recettes gratuites disponibles en quelques clics. Grâce à son écran tactile intuitif et interactif, vous pouvez préparer des recettes variées en un temps record.

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

Mettez en route votre i-Companion touch xl à l'aide de l'interrupteur 0/I (Cf. Fig. 9) puis laissez-vous guider par les instructions qui s'afficheront sur l'écran. Tout au long de ces étapes, le logo ? vous

permet d'obtenir de l'aide concernant l'étape à réaliser. Une FAQ (foire aux questions) est également disponible sur le site [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr)

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

### • Paramètres nationaux

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

- sélectionnez votre pays

puis

sélectionnez votre langue



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

### • Connexion internet

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

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

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

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

- Choisir votre réseau
- Saisir le mot de passe de votre connexion Wi-Fi   
- Un écran « Connexion en cours » s'ouvrira pendant le chargement de la connexion. Cette étape peut prendre quelques minutes.
- Un écran « Félicitations ! » vous confirmera que la connexion est réussie ✓
- Enfin, il vous faudra choisir votre fuseau horaire  

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

### • Association application

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

Veillez vérifier que le Wifi de votre smartphone/tablette est bien connecté à internet (Wifi/4G/3G...)

Il est nécessaire de brancher votre i-Companion touch xl sur une prise de courant.

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

Une association avec votre smartphone/ tablette est nécessaire pour utiliser les fonctionnalités suivantes :  
mes carnets de recettes, suivi à distance de l'avancement de la recette depuis le smartphone, envoi d'une recette depuis votre smartphone/tablette vers votre i-Companion touch xl

- Appareils Compatibles :

Retrouvez la liste des modèles de Smartphones et Tablettes compatibles avec i-Companion touch xl sur [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

- Téléchargement de l'application :

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



- Association du compte :

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

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

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

### Ma 1ère recette

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

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

## 2. FONCTIONNALITES DU PRODUIT

Votre appareil i-Companion touch xl propose un fonctionnement « connecté » mais peut également fonctionner en mode « non connecté ». De plus il possède de nombreuses fonctionnalités pour vous permettre de vous inspirer tous les jours et de réussir toutes vos recettes ! En utilisation « non connecté » 300 recettes sont disponibles, en utilisation « connecté » vous aurez accès à des centaines de recettes !

### • Recherche d'une recette

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



- **Bibliothèque de recettes**



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

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

Vous pouvez également rechercher une recette sur la communauté en cliquant sur l'icône « recherche » 

Pour cela, il vous suffit de saisir un plat ou un ingrédient dans la barre de recherche puis de cliquer sur OK.

Il est possible d'affiner votre recherche en ajoutant des filtres (Type de plat, Temps de préparation et origine de la recette).

- **Carnets de recettes** (Disponible seulement avec la connexion Wifi)



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

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

- **Dans mon frigo** (Disponible seulement avec la connexion Wifi)



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

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

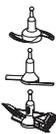
## PROGRAMMES

Votre appareil possède 14 programmes automatiques pré-enregistrés :

Programme sauce	Programmes mijoté	Programmes soupe	Programmes vapeur	Programme pâte	Programme dessert	Programmes complémentaires
 Sauce	 Etuveé de légumes	 Velouté	 Vapeur douce	 Pain	 Dessert	 Réchauffer
	 Mijoté	 Mouliné	 Vapeur intense	 Brioche		 Pré-lavage
	 Risotto			 Cake		

- Sélectionnez le programme de votre choix.
- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Régler la température de cuisson, le temps et la vitesse avec les boutons - et +
- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton " start " (B3) pour démarrer le programme.
- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.
- A la fin des programmes Velouté, Mouliné, Mijoté, Risotto, Sauce, Dessert, Vapeur Douce et Vapeur Intense, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme Mijoté, Risotto, Sauce, Dessert et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique, dans le but de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du bol. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton " Terminer " (B3). A la fin du pétrissage des programmes Pain et Brioche, l'appareil passe en mode " levée de la pâte " à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle 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 sur le bouton «paramètres» puis «réinitialiser».
- En mode connecté, lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez sur le bouton «paramètres» puis «réinitialiser».
- Un programme « Réchauffer » vous permet de réchauffer votre préparation en 20min (ajustable de 5 à 60min).
- Un programme « pré-lavage » vous permet de nettoyer votre bol facilement. Lancer le programme en ayant préalablement rempli votre bol de 0,7l d'eau et d'une goutte de liquide vaisselle.

## DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS

Programmes automatiques	Sauce	Velouté	Mouliné	Etuvée de légumes	Mijoté	Risotto
						
Vitesse « par défaut » (ajustable)	V6De V2 à V8	10 Pulses et V12 pendant 2 min	V7 à V10 pendant 30s	V3	V1	V2
Température « par défaut » (ajustable)	70°(50°C à 100°C)	100°(90°C à 100°C)	100°(90°C à 100°C)	130°Cnon ajustable	95°(80°C à 100°C)	95°(80°C à 100°C)
Temps « par défaut » (ajustable)	8min(5min à 40min)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h )	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud « par défaut » en fin de programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Exemple recettes	Sauce hollandaise	Soupe de potiron	Mouliné de légumes	Etuvée de légumes	Bœuf bourguignon	Risotto
Accessoires compatibles						

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

Programmes automatiques	Vapeur douce	Vapeur intense	Pain	Brioche	Cake	Dessert	Réchauffer	Pré-lavage
								
Vitesse « par défaut » (ajustable)			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min	V4(De V2 à V8)	V2 (De V2 à V6)	V8(De V5 à V8)
Température « par défaut » (ajustable)	100°C(non ajustable)	100°C(non ajustable)				90°C (50°C à 110°C)	90°C (70°C à 100°C)	80°C(non ajustable)
Temps « par défaut » (ajustable)	30min(1min à 60min)	35min(1min à 60min)	2min30 (30sec à 2min30)	3min30s (30sec à 3min30s)	3min40 (1min40 à 3min40)	15 min (5min à 60min)	20 min (5min à 60min)	5 min (1min à 10min)
Maintien au chaud « par défaut » en fin de programme	45 min	45 min				45 min		
Levée de la pâte 30° « par défaut » en fin de programme			40 min	40 min				
Exemple recettes	Foie gras à la vapeur	Purée de carottes vapeur	Pain	Brioche	Cake aux fruits	Crème pâtissière		0,7l d'eau + 1 goutte de produit vaisselle
Accessoires compatibles								

## • Mode Manuel

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

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



Sélection de la vitesse moteur.

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



Sélection de la température de cuisson.  
De 30°C à 150°C.



Sélection de la durée de fonctionnement.

De 5 secondes à 2 heures.



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

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

### **Conseil d'utilisation :**

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un message de sécurité s'affichera sur votre écran.

- Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.
- Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.
- Puis redémarrez votre appareil normalement.

## • Paramètres

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

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

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

## • Balance connectée \*

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

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

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

- Utilisation de l'accessoire balance connectée

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

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

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

3 utilisations possibles de la balance :

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

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

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

## • Mise à jour

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

\* Selon modèle

## UTILISATION EN MODE NON CONNECTÉ

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

### • Bibliothèque de recettes

Retrouvez toutes les informations concernant la bibliothèque de recettes en page 12.  
La bibliothèque de recettes met à votre disposition 300 recettes.

### • Programmes

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

### • Mode manuel

Retrouvez toutes les informations concernant l'utilisation du mode manuel en page 15.

### • Carnets de recettes

Vous pouvez enregistrer des recettes dans vos favoris pour les retrouver plus facilement et les réaliser en mode non connecté.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

• **Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation. L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (A) sous l'eau courante.**  
Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.

Nettoyage de votre bol après utilisation :

- Appuyez sur les gâchettes (C2) puis soulevez l'ensemble bol (C).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- **Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (E1) et du couteau pour pétrir/concasser (E4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**

• Lorsque les pièces sont refroidies :

- démontez l'entraîneur commun (C3), le joint (C4), la bague de verrouillage (C6) (Cf. Fig. 13).
- nettoyez le bol (C), l'entraîneur commun (C3), le joint (C4), ou l'accessoire fond xl (C5) et le joint (C4), la bague de verrouillage (C6), les accessoires (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), le bouchon régulateur de vapeur (D1), le couvercle (D2), le joint d'étanchéité (D4) et le porte joint (D3), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule (F) ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.

- Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun (C3) et C4) et de la bague de verrouillage (C6) (Cf. Fig. 14).
- Les accessoires, l'entraîneur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les

éléments rapidement après l'usage.

- Avant de réutiliser votre ensemble bol (C), assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre appareil, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- Pour ne pas altérer les matériaux du bol (C), veillez à respecter les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle, ne pas augmenter les doses de sel ou de produits pour lave-vaisselle.

## IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL



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

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et « un message de sécurité » apparaît sur l'écran pour indiquer que l'appareil n'est momentanément

plus opérationnel.

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

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/I sur la position 1 "ON" (G).
- Référez-vous aux recommandations sur votre écran pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).

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

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

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : - la taille des aliments (coupés ou non coupés) - la quantité des ingrédients - la variété des légumes, leur maturité - si les ingrédients sont surgelés ou non ....	Ajouter du temps de cuisson en appuyant sur la touche + sur l'écran (B6). Réduisez la taille des morceaux.
	Bouchon vapeur mal positionné ou absent	Positionnez le bouchon vapeur sur la position «max», cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons (soupes, cuisson à la vapeur, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. La position "mini vapeur" permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadaptée d'eau dans le bol. Morceaux trop gros.	La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L). Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 120°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients. Réduisez la taille des morceaux.
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées	Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	L'interrupteur (G) est en position 0.	Basculez l'interrupteur en position 1.
Le couvercle ne se verrouille pas.	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 n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Léger bruit en fonctionnement	L'entraîneur de votre appareil peut émettre un bruit en fonctionnement à vitesse réduite ou avec certains ingrédients (riz...)	C'est un phénomène passager, qui n'a pas de conséquence sur la durée de vie de votre appareil. Il s'estompera ou disparaîtra après quelques usages et nettoyages de l'entraîneur commun amovible (reportez-vous au paragraphe «Nettoyage de l'appareil»).
Bruit excessif en fonctionnement	Utilisation d'un mauvais accessoire	Veillez à utiliser un accessoire adéquat (ex : n'utilisez pas le batteur E3 pour pétrir ou mélanger des pâtes, utilisez le couteau E4) . Pour cela reportez-vous aux préconisations des recettes et aux consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
Fuite par l'entraîneur du bol ou par l'accessoire fond xl.	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
Les lames ne tournent pas facilement.	La bague de verrouillage (C6) est mal verrouillée.	Verrouillez correctement la bague (C6).
	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	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.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	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.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	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.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Défaut capteur sécurité de verrouillage.	Contactez un centre agréé.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Un message d'erreur s'affiche à l'écran	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage message sécurité 	Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle	Avant de mettre en fonction l'appareil, vérifiez si le bol est correctement verrouillé sur le bloc moteur et si le couvercle est correctement verrouillé sur le bol. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.
	Le couvercle est verrouillé sur le bol en mode « cuisson sans couvercle »	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 0 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 de service agréé (voir la liste dans le livret service).

## RECYCLAGE

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



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



### Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

\*La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées par Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par le Groupe SEB a fait l'objet d'une autorisation. Google Play et Android sont des marques de Google Inc.

Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

## LEXIQUE

**Appairer** : Action de grouper ou associer deux appareils.

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

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

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

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



8020003738-02