

i-Companion



SK

CS

HU

PL

LT

LV

ET

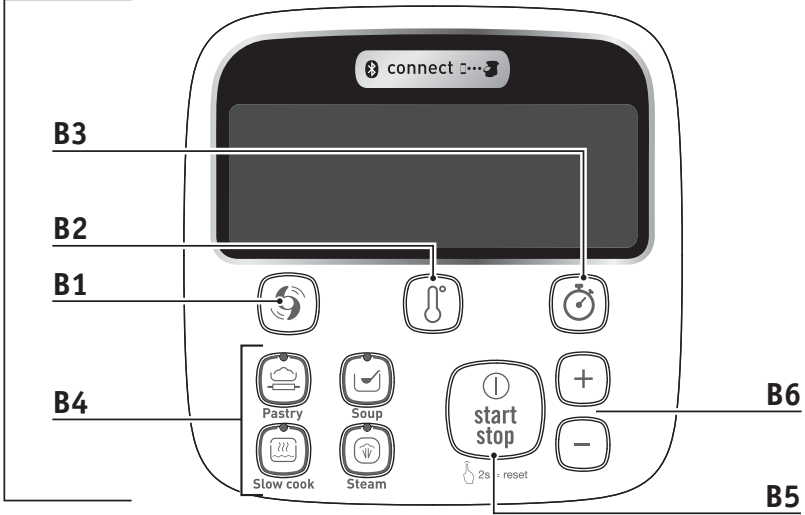
NL

EN

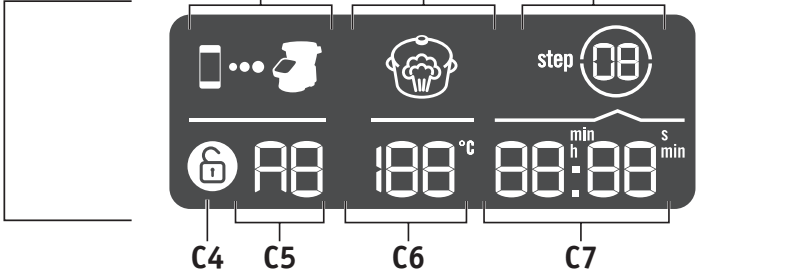
A

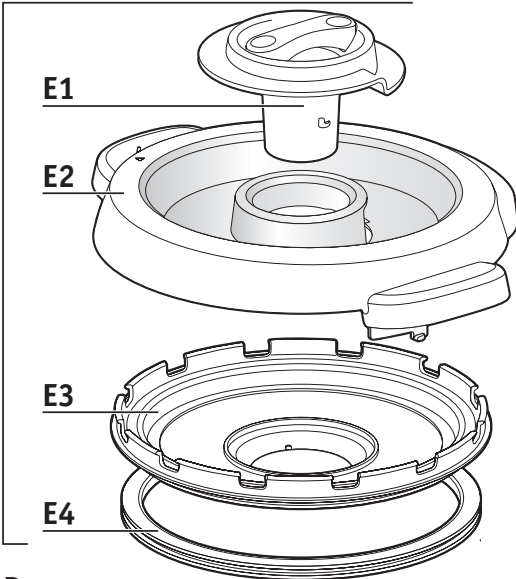
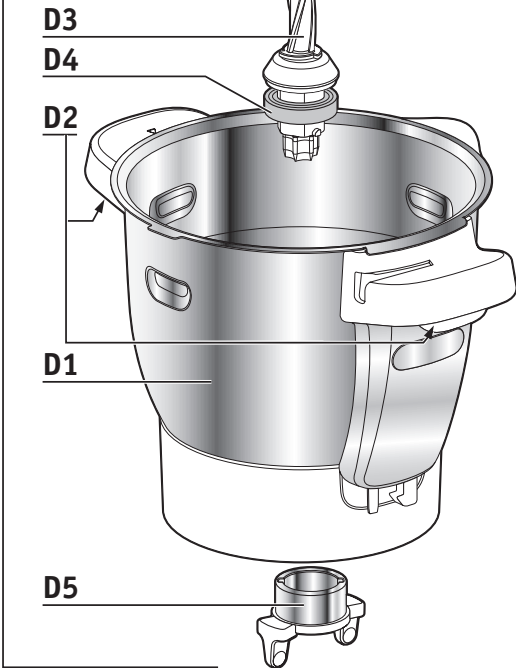
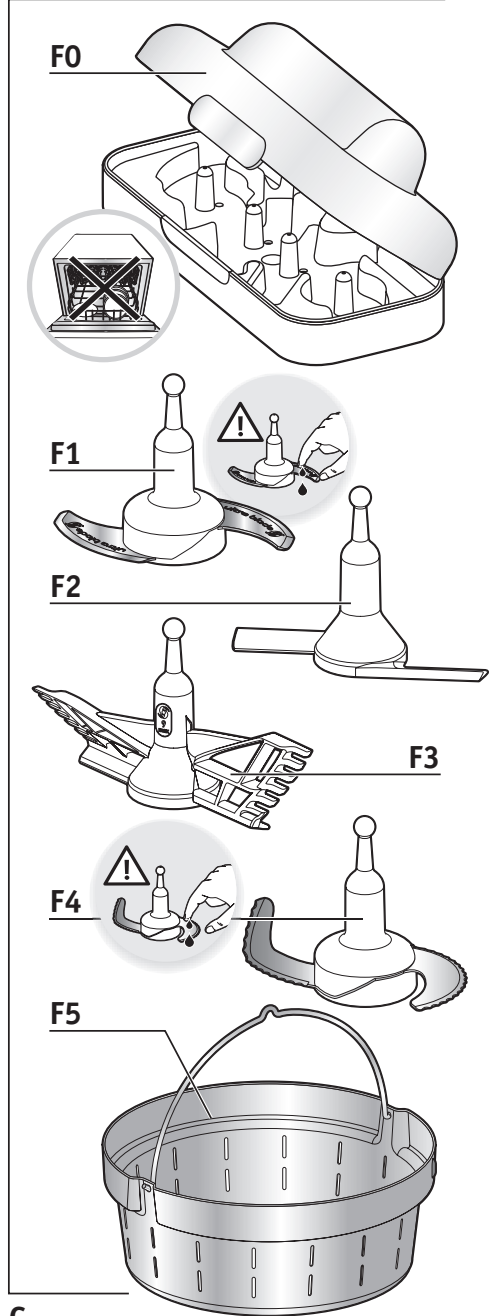
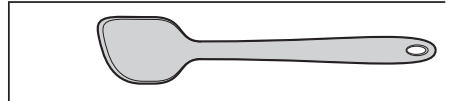


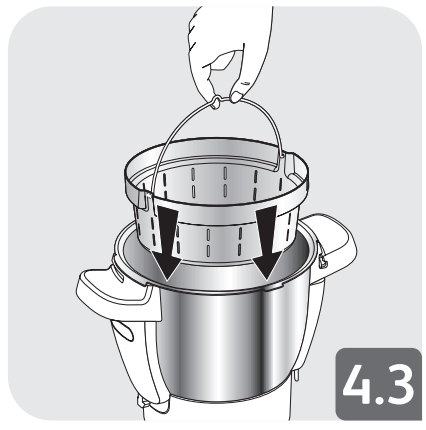
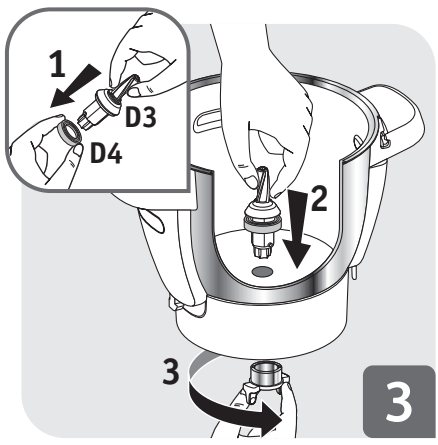
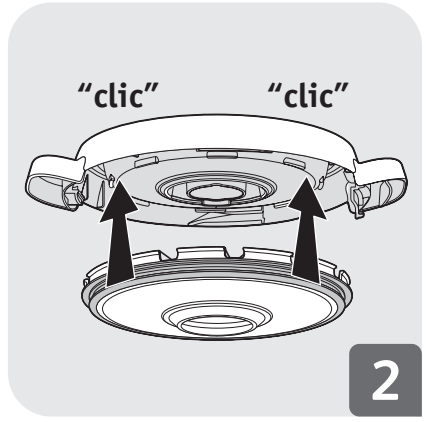
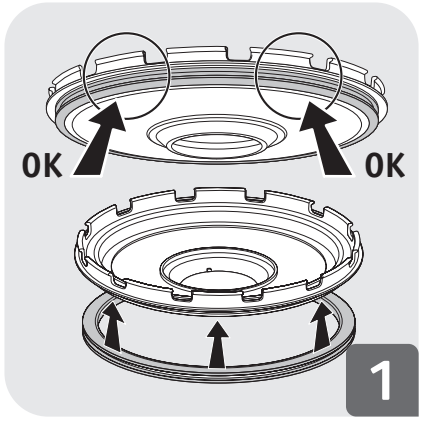
B

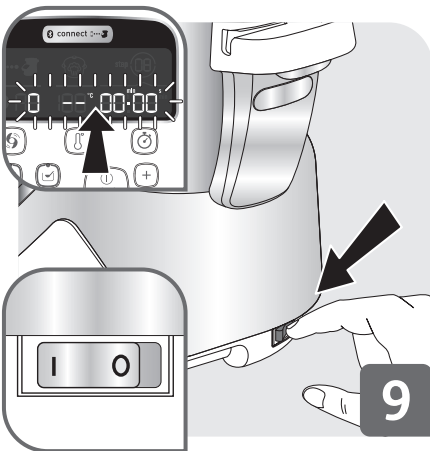
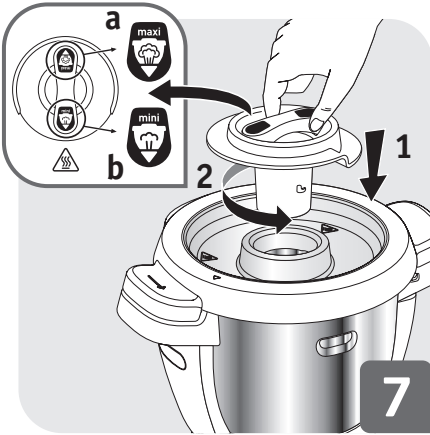
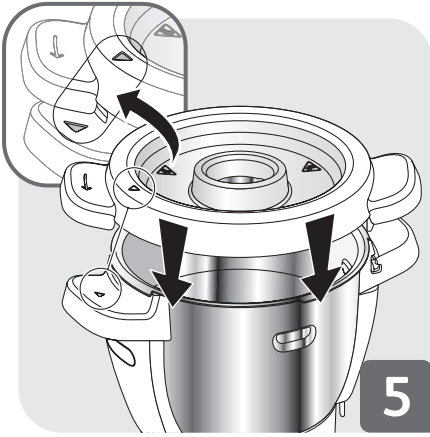


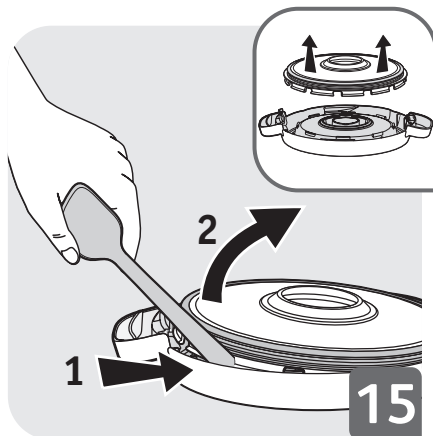
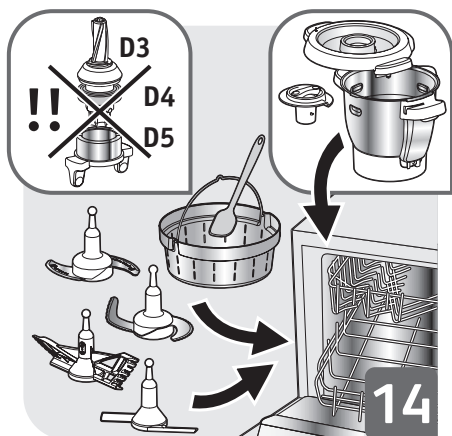
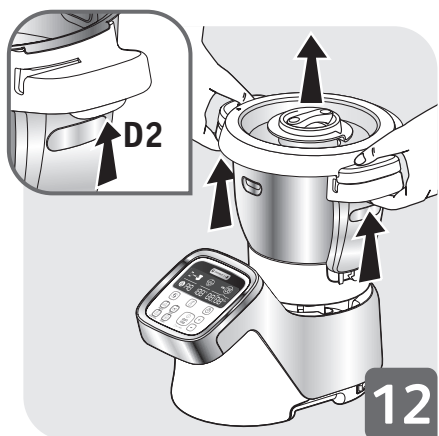
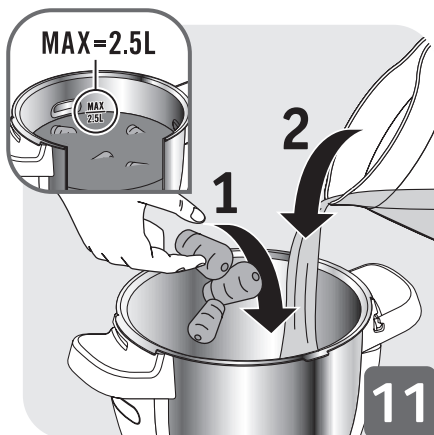
C



E**D****I****F****G**







Bezpečnosť osôb

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte si ho na bezpečnom mieste. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade akéhokoľvek použitia, ktorá nie je v súlade s návodom.
- V čase, keď spotrebič nepoužívate, pred jeho zostavením, rozložením a čistením, vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Deti nesmú používať zariadenie bez dozoru.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajújte spotrebič aj kábel mimo dosahu detí.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a znalostí, ak neboli oboznámené s používaním prístroja alebo nepracujú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dozrite na to, aby sa deti so zariadením nehrali.
- Udržiavajte prístroj mimo dosahu detí.



- Keď je prístroj v prevádzke, niektoré časti môžu dosiahnuť vysoké teploty (nehrdzavejúce steny misy, odnímateľné vreteno, priehľadné časti veka a uzáver, kovové diely pod misou, košík). Môžu spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii so spotrebičom používajte chladné plastové diely (úchytky, motorová jednotka). Červená kontrolka ohrevu ukazuje, že existuje riziko popálenia.
- Počas prevádzky môže narásť teplota niektorých voľne prístupných povrchov.
- Prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nepracuje správne, ak bol poškodený, alebo ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené. Aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu, nechajte kábel vymeniť v schválenom servisnom stredisku (pozrite zoznam v záručnom liste).
- Tento spotrebič nesmie byť ponorený do vody. Nikdy nedávajte motorovú jednotku (**A**) pod tečúcu vodu.
- Tento spotrebič je určený na domáce používanie vo vnútri domu a iba

do nadmorskej výšky 2000 m. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť a vyhradzuje si právo zrušiť záruku v prípade komerčného alebo nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov.

- Tento spotrebič sa nesmie používať pre domáce a podobné použitie (na ktoré sa nevzťahuje záruka), ako sú:
 - Kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre zamestnancov obchodov, kancelárii a ďalších pracovných priestoroch.
 - Na farmách.
 - Klienti v hoteloch, motelloch a v iných typoch ubytovacích zariadení.
 - Prostredia, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.



• **Váš spotrebič produkuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii s vekom a uzáverom buďte opatrní (použite chňapky, handry, atď., ak to je potrebné). Uzáver chytajte v jeho centrálnej časti.**

- **Spotrebič nikdy neprevádzkujte v prípade, že tesnenie nie je umiestnené v držiaku tesnenia, alebo v prípade, že držiak tesnenia nie je namontovaný na vek. Je dôležité prevádzkovať prístroj s uzáverom umiestneným do otvoru vo veku (ak nie je v recepte výslovne uvedené inak).**



VAROVANIE: Upozorňujeme na nebezpečenstvo poranenia v prípade nesprávneho použitia spotrebiča.

Dávajte pozor na čepele Ultrablade noža (F1) a čepele na hnetenie/mletie a drviacu čepel' (F4) pri ich čistení a pri vyprázdnení misy, pretože sú veľmi ostré. Budte opatrní, ak sa horúca tekutina naleje do robota, pretože môže uniknúť z prístroja v dôsledku náhleho vyparovania.

Po použití umiestnite Ultrablade sekací nôž (F1) do misy.

VAROVANIE: Dávajte pozor, aby ste nepoliali konektor pri čistení, plnení alebo nalievaní.

VAROVANIE: Povrch výhrevného telesa je vystavený pôsobeniu zvyškového tepla po použití.

- Uistite sa, že sa dotýkate iba úchytovej vášho výrobku (zámkou D2, rukoväť veka E2 a rukoväť uzáveru E1) pri zahrievaní a až do úplného ochladenia.

- **Pozrite si pokyny, v ktorých sa dozviete prevádzkovú dobu a nastavenie rýchlosti pre každé príslušenstvo a každý program.**
- **Postupujte podľa pokynov na poskladanie a montáž príslušenstva na spotrebič.**
- **Postupujte podľa pokynov pre čistenie a údržbu vášho spotrebiča.**
- **Vždy postupujte podľa pokynov pre čistenie vášho spotrebiča:**
 - **Odpojte spotrebič.**
 - **Nečistite spotrebič, pokiaľ je horúci.**
 - **Čistite pomocou navlhčenej handry alebo špongie.**
 - **Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo pod tečúcu vodu.**

LEN PRE EURÓPSKE TRHY:

- Uchovávajte prístroj aj kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti nesmú používať prístroj ako hračku.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli náležite poučené, ako používať tento prístroj a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.
- Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dohľadom a boli riadne poučené o tom, ako spotrebič používať bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním. Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a ktoré nie sú pod dohľadom dospeljej osoby.

Pripojenie do elektrickej zásuvky

- Prístroj musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Prístroj je navrhnutý pre napájanie len striedavým prúdom. Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča, zodpovedá vašej elektrickej inštalácii.
- Akékoľvek nesprávne zapojenie prístroja ruší platnosť záruky.
- Neťahajte za kábel, ak chcete odpojiť prístroj z elektrickej siete.
- Neponárajte prístroj, kábel či zástrčku do akejkoľvek tekutiny.
- Prívodný kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo kontaktu s horúcimi časťami prístroja, do blízkosti zdrojov tepla alebo ostrej hrany.

SK Nesprávne použitie

- **Nedotýkajte sa veka skôr, než sa prístroj úplne zastaví (tlačidlo stop); počkajte, kým sa miešané jedlo prestane otáčať.**
- Vždy dajte pevné prísady do misy pred pridaním tekutých zložiek (**pozrite obr. 11.1**), a to bez prekročenia značky maximálneho množstva 2,5 L MAX vo vnútri misy (**pozrite obr. 11.2**). Keď je misa preplnená, vriaca voda môže vystreknúť.
- Upozorňujeme, že v programe varenia v pare, nesmiete prekročiť 0,7 litra vody (**pozrite obr. 4.2**).
- Nikdy nedávajte prsty alebo akýkoľvek iný predmet do misy, keď je zariadenie v chode.
- Nepoužívajte misu ako nádobu (skladovanie, zmrazenie, sterilizácia).
- Umiestnite prístroj na stabilný, rovný a tepelne odolný, čistý a suchý povrch.
- Nekladte prístroj do blízkosti steny alebo skrine: vytvárané pary môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nedávajte prístroj do blízkosti tepelného zdroja v chode (varná doska, domáce spotrebiče, atď.).
- Nezakrývajte veko utierkou alebo inými predmetmi, nepokúšajte sa zablokovať otvor vo veku, použite uzáver regulátora pary.
- Nikdy nedovoľte, aby dlhé vlasy, šály atď. viseli nad príslušenstvom v prevádzke.
- Nikdy nedávajte príslušenstvo, misu a veko do mikrovlnnej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v návode na obsluhu.
- Skladujte prístroj, až keď vychladne.

Popredajný servis

- V záujme vlastnej bezpečnosti nepoužívajte príslušenstvo alebo náhradné diely iné ako tie, ktoré sa poskytujú v schválených popredajných strediskách.
- Akýkoľvek iný zásah zo strany zákazníka, okrem čistenia alebo bežnej údržby, sa musí vykonať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Pozrite sa do tabuľky „Čo robiť, keď prístroj nefunguje“ na konci tohoto návodu na obsluhu.



Pri čítaní tohto návodu nájdete odporúčania pre používanie, ktoré vám pomôžu objaviť potenciál vášho spotrebiča: príprava polievok, duseného mäsa, dusených jedál a dezertov.

POPIS ZARIADENIA:

- A** Motorová jednotka
- B** Ovládací panel
- B1:** volič rýchlosti
- B2:** volič teploty varenia a/alebo kontrolka ohrevu
- B3:** prevádzková doba / volič párovania
- B4:** tlačidlá pre výber automatického programu
- B5:** ŠTART/STOP/RESET tlačidlo
- B6:** + / - volič
- C** LCD obrazovka
- C1:** kontrolné zobrazenie pripojenia
- C2:** zobrazenie parného programu
- C3:** zobrazenie aktuálneho kroku v receptoch krok za krokom
- C4:** kontrolné zobrazenie bezpečnosti
- C5:** zobrazenie rýchlosti
- C6:** zobrazenie teploty
- C7:** zobrazenie času
- D** Zostava misy
- D1:** misa z nehrdzavejúcej ocele
- D2:** zámky (umiestnené pod rukoväťou)
- D3:** odnímateľné vreteno
- D4:** tesnenie misy
- D5:** aretačný krúžok vretena
- E** Zostava veka
- E1:** uzáver regulátora pary/zátka
- E2:** veko
- E3:** držiak tesnenia
- E4:** tesnenie veka
- F** Príslušenstvo:
- F0:** odkladacia schránka pre príslušenstvo
- F1:** ultrablade sekací nôž
- F2:** miešač
- F3:** šľahač
- F4:** čepeľ na hnetenie/mletie
- F5:** naparovací košík
- G** Špachtľa
- H** Hlavný vypínač 0/1 vypne napájanie vášho prístroja
- I** Čistiaca kefa

TECHNICKÉ ÚDAJE ZARIADENIA:
















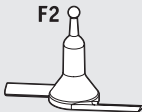












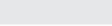
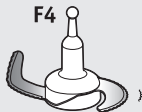









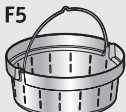







Napájanie:	1550 W (1000 W: ohrevné teleso / 550 W: motor)
Teplotný rozsah:	od 30 ° do 130 ° C nastaviteľný v krokoch po 5 ° C.
Rozsah prevádzkovej doby:	5 s až 2 hodiny nastaviteľný v krokoch po 5 s minimálne do 1 minúty maximálne.
Počet rýchlostí: 13	- 2 prerušované rýchlosti: rýchlosť 1 (5 s zap / 20 s vyp). rýchlosť 2 (10 s zap / 10 s vyp). - 10 postupných kontinuálnych rýchlostí (rýchlosti 3 až 12). - 1 max prerušovaná rýchlosť (rýchlosť 13).

- *Značka a logá Bluetooth® sú registrované značky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a ich použitie SEB Group bolo oficiálne povolené.

- Google Play a Android sú značky Google Inc.

- Apple a logo Apple sú značky Apple Inc., zaregistrované v USA a ďalších krajinách. App Store je servisná známka Apple Inc.

Váš spotrebič je dodávaný s nasledujúcim príslušenstvom:

						
Ultrablade nož  ultrablade	F1	Miešanie polievok		3 min	2,5 l	 100°C
		Miešanie ovocného pyré		40 s	1 kg	 100°C
		Sekanie zeleniny		15 s	1 kg	 100°C
		Sekanie mäsa		30 s	1 kg	 100°C
		Sekanie rýb		15 s	1 kg	 100°C
!! Nepoužívajte toto príslušenstvo na sekание tvrdých výrobkov, použite F4 čepeľ na hnetenie a drviacu čepeľ.						
Miešač 	F2	Opečená jedlá		5 min	500 g	 130°C
		Dusené jedlá		45 min	2,5 l	 95°C
		Rizotá		22 min	1,5 kg	 95°C
	Ratatouille, chutney, strukoviny (nastavenia: podľa receptára)					
Šľahač 	F3	Rozšľahanie vaječných bielkov,		5/10 min	 7 max	
		Majonéza, Šľahačka, pusinky		2/5 min	2,5 l	
		Omáčky, krémy, dresingy (pučené zemiaky, polenta, atď.)	 do 	1/20 min	1 l	 80-90°C
Čepeľ na hnetenie/mletie 	F4	Hnetenie bieleho chlebového cesta		2 min 30 s	1,2 kg	
		Hnetenie krátkého chrumkavého pečiva, sušienkového cesta, špeciálneho chleba		2 min 30 s	1 kg	
		Hnetenie hustého cesta (briošky, bábovky, atď.)	+ 	1 min 30 s 2 min	0,8 kg	
		Miešanie ľahkého cesta (koláčové zmesi, atď.)	+ 	40 s 3 min	1 kg	
		Mletie orechov		1 min	0,6 kg	
		Mletie potravín s tvrdou textúrou		1 min	0,6 kg	
		Drvenie ľadu		1 min	 6 až 10	
		Palacinkové cesto, vaflové cesto		1 min	1,5 l	
Naparovací košík 	F5	Varenie zeleniny, rýb alebo mäsa v pare		20/40 min	1 kg	 100°C
		Polievka s kúskami		40/45 min	2,5 l	 100°C
Uzáver / Zátka 	E1	Uzáver / Zátka na reguláciu odvádzania pary				 a  b
- Vysoké nastavenie pary (a) = varenie v pare. - Nízke nastavenie pary (b) = rizoto, krémové pudinky, omáčky, atď.						

Tieto doplnky sú tiež vybavené oblasťami pre uchopenie pre ľahšiu manipuláciu.

Vaše i-Companion zariadenie môže pracovať v „pripojenom“ a tiež v „nepripojenom“ režime. Má tiež dva prevádzkové režimy: režim automatického programu a manuálny režim.

SK

• **Režim automatického programu:**

rýchlosť, teplota varenia a čas varenia sú vopred naprogramované pre automatickú prípravu polievok, duseného mäsa, dusených jedál a pečiva.

• **Manuálny režim:**

môžete si prispôsobiť nastavenia pre rýchlosť, teplotu a čas varenia podľa potreby.

MONTÁŽ MISY, DOPLNKOV A MONTÁŽ VEKA

- Pred prvým použitím zariadenia vyčistíte všetky časti (**D, E, F, G**) v **teplej mydlovej vode**, okrem motorovej jednotky (**A**). **Vaša misa (D)** má vymeniteľný pohon (**D3**) pre ľahšie čistenie.
- Pred použitím sa uistite, že všetok obalový materiál bol odstránený, najmä ochrana medzi misou (D) a **motorovou jednotkou (A)**.
- Umiestnite tesnenie (**E4**) na **držiak tesnenia (E3)** (**pozrite obr. 1**) a **zaklapnite zostavu na veko (E2)** (**pozrite obr. 2**).
- Umiestnite tesnenie (**D4**) na spoločný pohon (**D3**). **Zamknite zostavu** na dno misy s poistným krúžkom (**D5**) (**pozrite obr. 3**).
- Umiestnite vybrané príslušenstvo do misy:
 - príslušenstvo (**F1, F2, F3, alebo F4**) na spoločný pohon na dne misy (**pozrite obr. 4.1**),
 - pre varenie v pare, naparovací košík (**F5**) **dovnútra misy, (pozrite obr. 4.3)**, najprv naplňte nádržku 0,7 l s kvapalinou (voda, omáčka, atď.) (**pozrite obr. 4.2**).
- Pridajte prísady do misy alebo naparovacieho košíka.
- Umiestnite veko na misu (**D**) **tak, že vyrovnáte** dva trojuholníky (**pozrite obr. 5**), zamknite veko bez stlačenia jeho otočením v smere šípky (**pozrite obr. 6**).

Umiestnite uzáver regulátora pary (**E1**) na veko.

K dispozícii sú 2 možné polohy:



Nízke nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie kondenzátu a preto je vhodné na prípravu jedál a omáčok s lepšou konzistenciou (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atď.).



Vysoké nastavenie pary umožňuje maximálne hromadenie tepla a pary v mise pre všetky typy varení v pare (polievky, atď.). Toto nastavenie tiež zabraňuje rozstrekovaniu počas miešania.

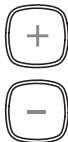
- Umiestnite misu (**D**) na motorovú jednotku (**A**), pokiaľ nebudete počuť „kliknutie“ (**pozrite obr. 8**).
- Prístroj sa spustí iba v prípade, že misa a veko sú správne umiestnené a zaistené na motorovú jednotku.

V prípade nesprávneho umiestnenia misy alebo nesprávneho zablokovania veka (pozrite obr. 10.1 a 10.2), logo  začne blikať, keď je aktivovaná funkcia.

SK Voľba vlastných nastavení:



Voľba otáčok motora.
2 prerušované rýchlosti (rýchlosť 1 a 2) a 10 po sebe idúcich postupných rýchlostí (rýchlosť 3 až 12)



Zvýšenie rýchlosti, teploty varenia a času.
Zníženie rýchlosti, teploty varenia a času.

Max. prerušovaná rýchlosť (S13).



Voľba rýchlosti varenia.
Od 30 ° do 130 ° C.
Kontrolka ohrevu: Rozsvieti sa pri spustení varenia a vypne sa, keď teplota vo vnútri nádoby poklesne pod 50 ° C.



Toto tlačidlo má **3 funkcie**:

- „Potvrdenie“ vášho výberu automatického programu alebo nastavenia, ktoré ste vybrali v manuálnom režime (rýchlosť, teplota varenia, čas).
- „**Pauza**“ v chode, keď bol spotrebič zapnutý.
- „**Reset**“ nastavení spotrebiča po stlačení a podržaní počas 2 sekúnd.
- „**Potvrdenie kroku**“ v receptoch krok za krokom.



Výber prevádzkového času.
Od 5 s do 2 hodín.

1. pripájacie párovanie

Tipy na používanie:

Váš spotrebič je vybavený mikroprocesorom, ktorý kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V prípade nestability sa rýchlosť otáčania motora automaticky znižuje. Ak táto nestabilita pokračuje, motor sa zastaví a na displeji sa zobrazí „STOP“.

- Skontrolujte, či množstvo zložiek nie je príliš veľké a že použitá rýchlosť je správna.
- Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
- Potom normálne reštartujte spotrebič.

POUŽITIE V PRIPOJENOM REŽIME

Zapnutie spotrebiča

Váš spotrebič má hlavný vypínač označený 0/1. Prepnite na hodnotu 1. (**Pozrite obr. 9**).

Na obrazovke LCD sa zobrazia všetky nastavenia ako „0“.

V pripojenom režime je LCD obrazovka i-Companion modrá.

PRÍPRAVA INŠTALÁCIE

Smartphony a tablety, ktoré sú kompatibilné s i-Companion:



iPhone 4S alebo novší
iPad 3 / iPad mini alebo novší
Od iOS 8.



Od Android 4.3

(Zoznam kompatibilných modelov na www.tefal.com)

INŠTALÁCIA I-COMPANION

Čo je potrebné na inštaláciu i-Companion:

SK

- Aplikácia Companion, ktorú si môžete zadarmo stiahnuť z App Store (iPhone / iPad) a Google Play (Android)
- Bluetooth spojenie prostredníctvom vášho Bluetooth® 4.0 smartphonu alebo tabletu: i-Companion sa pripojí na váš smartphonu / tablet cez bezdrôtové pripojenie
- Smartphonu / tablet musí byť blízko k i-Companion (dosah pripojenia sa líši v závislosti na usporiadaní domu).
- Napájací bod pre pripojenie i-Companion: i-Companion je pripojený len na smartphonu / tablet, keď je zapojený do elektrickej siete.

O Bluetooth® Smart

Bluetooth® Smart 4.0 technológia (alebo Bluetooth Low Energy) umožňuje bezdrôtovú komunikáciu medzi aplikáciou a zariadením s veľmi nízkou spotrebou energie.

PRVÉ PRIPOJENIE I-COMPANION V PRIPOJENOM REŽIME

Stiahnutie aplikácie

Ak chcete začať, stiahnite si aplikáciu do svojho smartphonu / tabletu pomocou pripojenia do App Store pre iOS alebo Google Play pre Android.

Potom, čo ste si stiahli aplikáciu, budete môcť vytvoriť svoje prvé recepty s i-Companion počas niekoľkých málo minút, a to bez vytvorenia účtu. (50 receptov je k dispozícii bez vytvorenia účtu).

Ak si vytvoríte účet na aplikácii, sprístupní sa vám všetok obsah a môžete si meniť svoje ponuky.

Zapnutie i-Companion

Váš spotrebič má hlavný vypínač označený 0/1 (H). Prepnite na 1 (**pozrite obr. 9**).

Aktivácia Bluetooth

Pristúpte blízko i-Companion a skontrolujte, či je Bluetooth aktivovaný na vašom smartphonu / tablete.

Spustenie aplikácie

Spustíte aplikáciu Companion kliknutím na ikonu „Companion“.



SK Párovanie

Čo je párovanie?

Pri prvom pripojení sa aplikácia, ktorú ste si stiahli do vášho smartphonu / tabletu, a i-Companion automaticky a rýchlo navzájom detegujú, ak budete postupovať podľa nasledujúcich krokov.

Ak chcete, môžete spárovať až 10 zariadení s i-Companion.

Spárujte každé zariadenie samostatne. (Pozrite párovanie).

Avšak iba jedno zariadenie je možné pripojiť naraz.

- Akceptujte cookies, ktoré zlepšia aplikáciu tým, že zbierajú informácie o vašich preferenciách používania.



- Vyberte vaše zariadenie



- Na žiadosť aplikácie, stlačte a podržte tlačidlo časovača (**B3**) na i-Companion (na 4 sekundy).



Indikátor pripojenia (**C1**) bude blikať maximálne 30 sekúnd, pričom sa i-Companion pripojí na smartphonu / tablet.

- Prijmite žiadosť o spárovanie zobrazenú na smartphone / tablete, alebo prejdite do notificačného centra pre akceptovanie párovania.



Keď indikátor pripojenia (C1) trvalo svieti, znamená to, že bolo nadviazané spojenie.

Pozn. : Keď sa spárovanie vykoná, i-Companion automaticky rozpozná váš smartphone / tablet pri ďalšom pripojení. Nebudete musieť znovu vykonať tento krok párovania.

Spojenie bolo úspešné



Váš i-Companion je teraz pripojený na smartphone / tablet. Ikona vyššie vám oznamuje, že bolo nadviazané spojenie.

Spojenie bolo neúspešné



Ikona vyššie vám oznamuje, že nebolo nadviazané spojenie.

Zopakujte tieto činnosti:

- Pristúpte blízko k i-Companion.
- Skontrolujte, či je i-Companion správne zapojený do zásuvky a či zástrčka správne funguje.
- Skontrolujte, či je váš smartphone / tablet kompatibilný (pozrite zoznam kompatibility na www.tefal.com).
- Skontrolujte, či je Bluetooth aktívny na vašom smartphone / tablete.
- Znovu spustte párovacie kroky a prečítajte si FAQ (často kladené otázky).

Ak stále pretrváva problém, uistite sa, že váš smartphone / tablet je kompatibilný.

Ak používate zariadenie so systémom Android, uistite sa, že je to jeden z kompatibilných modelov (pozrite zoznam kompatibilných zariadení na www.tefal.com).

- Vstúpte do ponuky aplikácie, kde môžete nájsť našu sadu receptov.



V pripojenom režime počas receptu krok za krokom, prvé resetovanie ukončí krok a druhý reset končí recept.



Kam mám položiť i-Companion?

- Položte i-Companion na rovnú, stabilnú, tepelne odolnú pracovnú plochu.
- Pre najlepšie spojenie medzi i-Companion a vaším smartphonom / tabletom odporúčame urobiť akékoľvek zmeny nevyhnutné na zabezpečenie spojenia v rozumnej vzdialenosti.
- V prípade, že indikátor pripojenia (**C1**) neustále svieti, znamená to, že je vaše zariadenie pripojené.
- Ak dôjde k strate spojenia (symbol spojenia je zobrazený preškrtnutý), pristúpte bližšie k i-Companion a znovu nadviažte spojenie.

Čo sa stane, keď sa stratí spojenie počas receptu?

Ak sa spojenie medzi i-Companion a vaším smartphonom / tabletom počas receptu stratí, obe zariadenia budú automaticky synchronizované, keď sa spojenie znovu nadviaže. Budete mať možnosť pokračovať vo vašom recepte z kroku, v ktorom ste boli v momente straty spojenia.

Môžem použiť i-Companion bez aplikácie?

Váš prístroj je možné používať aj bez aplikácie. (Pozrite prvé použitie v nepripojenom režime). Za týmto účelom si pozrite odstavec „používanie spotrebiča“. Avšak iba aplikácia vám umožní ťažiť z mnohých výhod pripojeného výrobku.

Môžem i-Companion používať s viac ako jedným smartphonom alebo tabletom?

Ak chcete, môžete i-Companion spárovať s niekoľkými zariadeniami. Spárujte každé zariadenie samostatne. (Pozrite párovanie).

Avšak iba jedno zariadenie je možné pripojiť naraz.

Musí byť Bluetooth na mojom telefóne neustále aktívny?

Bluetooth musí byť aktívny, aby synchronizoval aplikáciu s i-Companion.

Musí byť Bluetooth na mojom telefóne neustále aktívny?

Bluetooth musí byť aktívny, aby synchronizoval aplikáciu s i-Companion.

POUŽITIE V NEPRIPOJENOM REŽIME

Používanie ovládacieho panela (B)

Voľba automatického programu:



Pastry

Cestoviny
(zoznam podprogramov)



Soup

Polievky
(zoznam podprogramov)



Slow cook

Dusené mäso
(zoznam podprogramov)



Steam

Dusené jedlá
(zoznam podprogramov)

Zapnutie spotrebiča

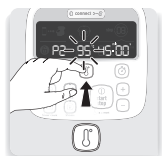
Váš spotrebič má hlavný vypínač označený 0/1. Prepnite na hodnotu 1.

Na obrazovke LCD sa zobrazia všetky nastavenia ako „0“. (**Pozrite obr. 9**).

V nepripojenom režime je LCD obrazovka i-Companion biela.



1- Stlačte tlačidlo programu, ktorý chcete použiť **(B4)**. Jasná bodka sa objaví nad programom, ktorý ste vybrali. Vždy, keď znovu stlačíte tlačidlo, sa jeden po druhom zobrazia jednotlivé podprogramy.



2- Vopred naprogramované nastavenie je možné meniť počas receptu (v závislosti na vybranej receptúre, prísadách a pripravených množstvách). Stlačte volič teploty varenia **(B2)** alebo volič času **(B3)**: vybrané nastavenie bude blikať na obrazovke **(C6-C7)**.



3- Upravte nastavenie pomocou voliča +/- **(B6)**.



4- Po dokončení modifikácie všetkých nastavení stlačte tlačidlo „štart“ **(B5)** pre spustenie programu. Ak je váš spotrebič v režime varenia, rozsvieti sa svetlo červená kontrolka **(B3)**, ktorá vás informuje, že varenie začalo.

5- Keď program skončí, spotrebič 3 krát pípne

6- Na konci polievok je P2 a P3 pomalé varenie a varenie v pare, preto sa prístroj automaticky prepne do režimu udržiavania teploty po dobu 45 minút, aby vaše jedlo zostalo teplé, až do momentu servírovania. Na pomalých programoch varenia P2 a P3 a v manuálnom režime motor spotrebiča pracuje pri určitej rýchlosti, aby bolo jedlo v dobrom stave a zabránilo sa jeho prilepeniu na dno misy. Ak chcete ukončiť režim udržiavania teploty, stačí stlačiť tlačidlo „stop“ **(B5)**. Režim udržiavania teploty sa automaticky zastaví, ak otvoríte veko, stlačíte prepínače **(D2)**, alebo vyberiete misu.






Na konci hnetenia v programoch P1 a P2 pre pečivo, sa spotrebič prepne do režimu „kysnutie cesta“ pri teplote 30 °C po dobu 40 minút, aby vaše cesto narástlo. Ak otvoríte veko, stlačte zámky **(D2)**, alebo vyberte misu, potom sa spotrebič prepne do režimu pauzy a máte znovu možnosť reštartu stlačením tlačidla „štart“.






Ak chcete zastaviť tento režim, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ po dobu 2 sekúnd.

7- Stlačte zámky **(D2)** a potom vyberte zostavu misy **(D)** **(pozrite obr. 12)**.

V pripojenom režime po spustení automatického programu môžete kedykoľvek zastaviť prístroj stlačením tlačidla „stop“. Automatický program je potom v režime pauzy, máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „štart“. Ak ste vybrali nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ po dobu 2 sekúnd.

SK OBJAVTE DOSTUPNÉ AUTOMATICKÉ PROGRAMY:

	Polievka P1	Polievka P2	Dusené mäso P1	Dusené mäso P2	Dusené mäso P3
Automatické programy	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Prednastavené» rýchlosť (nastaviteľná)	10 pulzov a rýchlosť 12 po dobu 2 min.	V7 - V10 na 30 s	3. rýchlosť	1. rýchlosť	2. rýchlosť
«Prednastavená» teplota (nastaviteľná)	100 °C (90 °C do 100 °C)	100 °C (90 °C do 100 °C)	130 °C (ne-nastaviteľná)	95 °C (80 °C do 100 °C)	95 °C (80 °C do 100 °C)
Čas rýchlosť (nastaviteľná)	40 min (20 min do 60 min)	45 min (20 min do 60 min)	5 min (2 min do 15 min)	45 min (10 min do 2 hod)	20 min (10 min do 2 hod)
„Štandardná funkcia“ udržiavania teploty na konci programu	45 min	45 min		45 min	45 min
Otáčky motora pri udržiavaní teploty				5 s ZAP pri rýchlosti 3 / 20 s VYP	10 s ZAP pri rýchlosti 3 / 10 s VYP

	Dusené jedlá P1	Dusené jedlá P2	Pečivo P1	Pečivo P2	Pečivo P3
Automatické programy	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Prednastavené» rýchlosť (nastaviteľná)			Rýchlosť 5 po dobu 2 min 30 s	Rýchlosť 5 po dobu 1 min 30 s, potom rýchlosť 6 po dobu 2 min	Rýchlosť 3 po dobu 40 sekúnd, potom rýchlosť 9 po dobu 3 minút
«Prednastavená» teplota (nastaviteľná)	100 ° C (ne-nastaviteľná)	100 ° C (ne-nastaviteľná)			
Čas rýchlosť (nastaviteľná)	30 min (1 min do 60 min)	35 min (1 min do 60 min)	2 min 30 s (30 s do 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s do 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s do 3 min 40 s)
„Štandardná funkcia“ udržiavania teploty na konci programu	45 min	45 min			
Otáčky motora pri udržiavaní teploty					
„Štandardná funkcia“ kysnutie cesta na konci programu			40 min	40 min	

POUŽITIE INTERNÉHO NAPAROVACIEHO KOŠÍKA

Časy varenia sú len informatívne; vo väčšine prípadov bude potravina správne uvarená.

Avšak niektoré podmienky môžu mať vplyv na čas varenia:

- veľkosť zeleniny (krájaná alebo nekrájaná)
- množstvo prísad v košíku
- druh zeleniny, jej zrelosť
- množstva vody v mise, ktorá zodpovedá miere (0,7 l).

Nezabudnite použiť uzáver pary so značkou „maxi para“ (a) smerom k sebe.

V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť ďalší čas varenia.

Doba varenia v pare (pre čerstvé suroviny)

Prísady	Množstvo (max.)	Odhadované časy varenia	Odporúčaný parný program
Cukety (plátky)	800 g	20 min	P1
Paštrnák (krájaný alebo nakrájaný na kocky)	800 g	25 min	P1
Biela časť póru	800 g	25 min	P1
Brokolica (kvetky)	500 g	20 min	P1
Ryby (hrubé filé alebo steaky)	600 g (s papierom na pečenie)	15 min	P1
Zemiaky (malé celé nové)	1 kg	30 min	P2
Mrkva (plátky)	1 kg	30 min	P2
Zelená fazuľa	800 g	30 min	P2
Biele mäso (kuracie prsia - rezne)	600 g (s papierom na pečenie)	20 min	P2

Niektoré recepty môžu spôsobiť neočakávané pretečenie vzhľadom na tvorbu bublín, a to najmä pri použití zmrazenej zeleniny. V tomto prípade by ste mali odpovedajúcim spôsobom znížiť objem.

MANUÁLNY REŽIM



1- Stlačte priamo tlačidlo nastavenia, ktoré chcete upraviť, t.j. volič rýchlosti (**B1**) alebo volič teploty varenia (**B2**) alebo volič času (**B3**), vybraný parameter bliká na obrazovke (**C5-C6-C7**).



2- Potom upravte nastavenia pomocou voliča +/- (**B6**). Z bezpečnostných dôvodov nie je možné nastaviť teplotu bez nastavenia času varenia.



3- Po dokončení zadania všetkých nastavení stlačte tlačidlo „**start**“ (**B5**). Ak je váš spotrebič v režime varenia, rozsvieti sa svetlo červená kontrolka, ktorá vás informuje, že varenie začalo. Po spustení programu budete mať možnosť kedykoľvek zastaviť prístroj stlačením tlačidla „**stop**“ (**B5**).

Program je potom v režime pauzy a máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „**start**“. Ak ste zvolili nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo „**stop**“ po dobu 2 sekúnd.

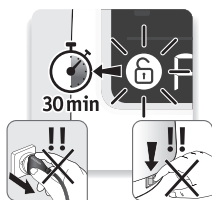
4- Keď program skončí, spotrebič 3 krát pípe.

5- Stlačte zámky (**D2**) a potom vyberte zostavu misy (**D**) (**pozrite obr. 12**).

- Tento spotrebič nesmie byť ponorený. Nikdy nedávajte motorovú jednotku (A) pod tečúcu vodu. Po dokončení používania odpojte spotrebič.
- Misu vyčistite ihneď po použití, aby sa zabránilo vzniku škvŕn.
- Stlačte zámky (D2), potom zdvihnite zostavu misy (D).
- Misu položte na rovnú plochu.
- Odomknite veko otočením o jednu štvrtinu otáčky v smere hodinových ručičiek. Opatrne odstráňte veko.
- Keď diely vychladli, uvoľnite držiak tesnenia z veka pomocou špachtle (G) (pozrite obr. 15).
- **Dávajte pozor na čepele Ultrablade noža (F1) a čepele na hnetenie/mletie (F4) pri ich čistení a pri vyprázdnení misy, pretože sú veľmi ostré.**
- Po vychladnutí dielov:
 - rozoberte spoločné vreteno (D3), tesnenie (D4) a aretačný krúžok (D5) (pozrite obr. 13).
 - vyčistite misu (D), spoločné vreteno (D3), tesnenie (D4), aretačný krúžok (D5), príslušenstvo (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), uzáver regulátora pary (E1), veko (E2), držiak tesnenia (E3) a tesnenie (E4) pomocou špongie a malého množstva mydlovej vody.
- Opláchnite tieto rôzne diely pod tečúcou vodou.
- Pripečené jedlo nechajte v mise máčať vo vode s prostriedkom na umývanie riadu počas niekoľkých hodín a oškrabte, ak je to nutné, so špachtľou (G) alebo s brúsnu stranou špongie.
- Ak dôjde k nahromadeniu vodného kameňa v mise, odstráňte ho pomocou vlhkej špongie a octu, ak je to nutné.
- Na čistenie motorovej jednotky (A) použite vlhkú handričku. Dôkladne osušte.
- Aby sme vám pomohli s čistením, tak misu, zostavu veka a príslušenstvo je možné umývať v umývačke, okrem spoločného vretena (D3 a D4) a jeho aretačného krúžku (D5) (pozrite obr. 14).
- Príslušenstvo, odnímateľné spoločné vreteno a časti veka sa môžu mierne zafarbiť určitými zložkami, ako je curry, mrkvová šťava, atď.; nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre zdravie alebo chod vášho spotrebiča. Aby k tomu nedošlo, čistite tieto diely ihneď po použití.
- Pred použitím súpravy pre misu (D) sa uistite, že elektrické kontakty pod misou sú čisté a suché.

DÔLEŽITÉ - POKYNY „ABY BOL VÁŠ PRÍSTROJ BEZPEČNÝ“ („SECU“)

Váš prístroj je štandardne vybavený s elektronickou ochranou motora pre zaručenie jeho životnosti. Toto elektronické zaistenie chráni proti nesprávnemu použitiu; týmto spôsobom je motor dostatočne chránený.



V prípade extrémneho použitia, ktoré neprihliada na odporúčania v návode (pozrite odstavec „PRVÉ POUŽITIE“: potenciálne nadmerné množstvo a/alebo neobvykle dlhé používanie a/alebo príprava rôznych receptov v krátkych intervaloch), sa spustí elektronická ochrana, ktorá chráni motor; v tomto prípade spotrebič prestane fungovať a na LCD obrazovke ovládacieho panela sa zobrazí oznam „SECU“ na znamenie, že prístroj je dočasne mimo prevádzku.

Ak sa zobrazí „SECU“ na ovládacom paneli a váš prístroj prestane fungovať, postupujte nasledovne:

- Nechajte prístroj pripojený do siete, nestláčajte prepínač „0/1“ (H).
- Pozrite odporúčania v návode a prispôbte vaše používanie prístroja (pozrite odstavec „PRVÉ POUŽITIE“: množstvo prísad / doba prípravy receptu / teplota / typ príslušenstva).
- Nechajte motor vychladnúť na pol hodiny.

SK • Reštartujte spotrebič stlačením tlačidla „Štart / Stop / Reset“ na dve sekundy (**B5**).

Spotrebič je teraz pripravený na ďalšie používanie.
Pre ďalšie informácie máte k dispozícii zákaznicky servis (pozrite podrobnosti v záručnom liste).

ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Problémy pri varení v pare.	Uzáver regulátora pary nie je správne nasadený.	Nastavte uzáver pary na „vysokú paru“ (otočte smerom k sebe); toto nastavenie umožňuje hromadenie maximálneho množstva pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky, atď.), takže tam bude viac pary v mise a varný proces bude efektívnejší. „Nízke“ nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie tepla a pary do misy pro všetky typy varenia v pare (polievky, atď.) Táto poloha tiež pomáha, aby sa zabránilo rozstrekovaniu pri varení. „Nízke“ nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie kondenzátu a preto je vhodné na prípravu jedál a omáčok s lepšou konzistenciou (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atď.).
	Nedostatočný čas varenia	Časy varenia sú len informatívne; vo väčšine prípadov bude potravina správne uvarená. Avšak niektoré podmienky môžu mať vplyv na čas varenia: – veľkosť zeleniny (krájaná alebo nekrájaná) – množstvo prísad v košíku – druh zeleniny, jej zrelosť – množstva vody v mise, ktorá zodpovedá miere (0,7 l). V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť ďalší čas varenia. Môžete tiež použiť ručný režim výberom teploty 130 ° C a času varenia v závislosti na množstve a druhu ingrediencií.
Spotrebič nefunguje.	Nie je zapojený.	Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky.
	Prepínač (H) je v polohe 0.	Nastavte prepínač do polohy 1.
	Misa alebo veko nie sú správne umiestnené alebo uzamknuté.	Skontrolujte, či sú misa alebo veko správne umiestnené a zaistené podľa obrázkov v návode na obsluhu.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Veko sa nezamyká.	Veko je nesprávne poskladané.	Skontrolujte, či je tesnenie správne namontované na držiaku tesnenia a držiak tesnenia je celkom nasunutý na veko na všetkých miestach.
Nadmerné vibrácie.	Prístroj nie je umiestnený na rovny povrch; prístroj nie je stabilný.	Položte prístroj na stabilnú rovnu plochu.
	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovaných prísad.
	Chyba príslušenstva.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Netesnosť na veku.	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovaných prísad.
	Veko je nesprávne umiestnené alebo uzamknuté.	Zaistite veko správne na misu.
	Chýba tesnenie veka.	Umiestnite tesnenie na držiak tesnenia a pripojte zostavu na veko.
	Tesnenie je prerezané alebo poškodené.	Vymeňte tesnenie, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Chyba príslušenstva.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Presakovanie cez vreteno misy.	Tesnenie veka nie je správne nasadené.	Umiestnite tesnenie správne.
	Tesnenie misy je poškodené.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Aretačný krúžok (D5) nie je správne uzamknutý.	Zaistite krúžok správne (D5).
Nože sa ľahko neotáčajú.	Kusy potravín, ktoré sú príliš veľké alebo príliš tvrdé, blokujú otáčanie.	Znížte veľkosť alebo množstvo spracovaných prísad. Pridajte trochu tekutiny.
Zápach z motora.	Pri prvom použití prístroja alebo v prípade preťaženia motora v dôsledku príliš veľkého množstva prísad, alebo kusov, ktoré sú príliš ťažké alebo príliš veľké.	Nechajte motor vychladnúť (cca 30 minút) a znížte počet zložiek v mise.
Zobrazí sa „STOP“.	Spotrebič detegoval príliš mnoho vibrácií a prepol sa do bezpečnostného režimu.	Skontrolujte, či používate správnu rýchlosť a či používate odporúčané príslušenstvo.
Zobrazí sa „SECU“.	Preťaženie motora spôsobené príliš veľa prísadami alebo kusmi, ktoré sú príliš ťažké alebo príliš veľké, alebo nadmerné používanie bez dostatočného času na ochladenie.	Nechajte motor vychladnúť (cca 30 minút) a znížte počet zložiek v mise.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Zobrazí sa „SECU“ + červená kontrolka bliká.	Prehriatie teplotných snímačov.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err1“ + červená kontrolka bliká.	Ohrevné teleso nefunguje.	Skontrolujte, či napájacie svorky pod misou nie sú upchané s jedlom. Ak tomu tak je, očistite ich a vyskúšajte to znovu. Ak to nepomôže, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err2“.	Elektronická porucha.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err3“.	Porucha rýchlosti.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err4“.	Porucha komunikácie s elektronickou kartou krájača.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „ntc1“ + červená kontrolka bliká.	Teplotný snímač 1 už nefunguje.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „ntc2“ + červená kontrolka bliká.	Teplotný snímač 2 už nefunguje.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Váš spotrebič stále nefunguje?

Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

RECYKLÁCIA

- Likvidácia obalu a materiálov zariadenia.

Obal obsahuje výhradne materiály, ktoré nie sú nebezpečné pre životné prostredie a ktoré môžu byť odstránené v súlade s platnými predpismi o recyklácii.



Ak chcete zlikvidovať vaše zariadenie, požiadajte príslušný odbor miestneho úradu o informácie.

- Koniec životnosti elektronických alebo elektrických spotrebičov:

Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!



- ① Váš spotrebič obsahuje mnohé materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.
- ➔ Odneste ho na zberné miesto pre ďalšie spracovanie.

- *Značka a logá Bluetooth® sú registrované značky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a ich použitie SEB Group bolo oficiálne povolené.

- Google Play a Android sú značky Google Inc.

- Apple a logo Apple sú značky Apple Inc., zaregistrované v USA a ďalších krajinách. App Store je servisná známka Apple Inc.

GLOSÁR

Párovanie: zoskupenie alebo združenie dvoch zariadení.

To sa vykonáva, keď sa váš smartphone alebo tablet prvýkrát spojí s i-Companion.

Synchronizácia: aktualizácia informácií. Aplikácia a i-Companion sa synchronizujú navzájom pre výmenu informácií, ak sú prepojené.

Pripojenie: vytvorenie väzby medzi aplikáciou (smartphone / tablet) a zariadením (i-Companion). Pripojenie má zásadný význam pre synchronizáciu.

Cookies: Informácie o používaní sú zasielané do Moulinex s cieľom zlepšiť aplikáciu.

Bezpečnost osob

- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití a uschovejte si jej na bezpečném místě. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě jakéhokoliv použití, které není v souladu s návodem.
- V době, kdy spotřebič nepoužíváte, před jeho sestavením, rozložením a čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy nedovolte, aby malé děti používali zařízení bez dozoru.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí.
- Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně použití zařízení ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Uchovávejte přístroj mimo dosahu dětí.
 - Když je přístroj v provozu, některé části mohou dosahovat vysokých teplot (nerezové stěny mísy, odnímatelné vřeten, průhledné části víka a uzávěr, kovové díly pod mísou, koš). Mohou způsobit popáleniny. Při manipulaci se spotřebičem používejte chladné plastové díly (úchytky, motorová jednotka). Červená kontrolka ohřevu ukazuje, že existuje riziko popálení.
- Během provozu může vzrůst teplota některých volně přístupných povrchů.
- Přístroj není určen k ovládání pomocí externího časovače ani pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nepracuje správně, pokud byl poškozen, nebo jsou-li napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny. Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí, nechte kabel vyměnit ve schváleném servisním středisku (viz seznam v záručním listu).
- Tento spotřebič nesmí být ponořen do vody. Nikdy nedávejte motorovou jednotku (**A**) pod tekoucí vodu.
- Tento spotřebič je určen pro domácí použití uvnitř domu a jen do



nadmořské výšky 2000 m. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost a vyhrazuje si právo zrušit záruku v případě komerčního nebo nevhodného použití nebo nedodržení pokynů.

- Tento spotřebič se nesmí používat pro domácí a podobné použití (na které se nevztahuje záruka), jako jsou:
 - Kuchyňky pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
 - V kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
 - Na farmách.
 - Klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení.
 - Prostředí, kde se poskytuje nocleh se snídaní.



• **Váš spotřebič produkuje páry, které mohou způsobit popáleniny. Při manipulaci s víkem a uzávěrem buďte opatrní (použijte chňapky, hadry, atd., je-li to nutné). Uzávěr chyťte v jeho centrální části.**

- **Spotřebič nikdy neprovozujte v případě, že těsnění není umístěno v držáku těsnění, nebo v případě, že držák těsnění není namontován na víku. Je důležité provozovat přístroj s uzávěrem umístěným do otvoru ve víku (není-li v receptu výslovně uvedeno jinak).**



VAROVÁNÍ: Pozor na nebezpečí poranění v případě nesprávného použití spotřebiče.

Dávejte pozor na čepele Ultrablade nože (F1) a čepele pro hnětení/mletí a drticí čepel (F4) při jejich čištění a při vyprázdnění mísy, protože jsou velmi ostré. Buďte opatrní, pokud se horká tekutina nalije do robotu, protože může uniknout z přístroje v důsledku náhlého vypařování.

Po použití umístěte Ultrablade sekací nůž (F1) do mísky.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor, abyste nepolíli konektor při čištění, plnění nebo nalévání.

VAROVÁNÍ: Povrch topného tělesa podléhá působení zbytkového tepla po použití.

- **Ujistěte se, že se dotýkáte pouze úchytů vašeho výrobku (zámký D2, madlo víka E2 a rukojeť uzávěru E1) při zahřívání a až do úplného ochlazení.**

- **Vyhledejte v pokynech informace nastavení provozní doby a nastavení rychlosti pro každé příslušenství a každý program.**
- **Postupujte podle pokynů pro sestavení a montáž příslušenství na spotřebič.**
- **Postupujte podle pokynů pro čištění a údržbu vašeho spotřebiče.**
- **Vždy postupujte podle pokynů pro čištění vašeho spotřebiče:**
 - **Odpojte spotřebič.**
 - **Nečistěte spotřebič za horka.**
 - **Vyčistěte pomocí navlhčeného hadru nebo houby.**
 - **Nikdy jej neponořujte do vody nebo nečistěte pod tekoucí vodou.**

POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY:

- Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmí používat přístroj jako hračku.
- Toto zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem, nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním. Čištění a údržbu nemohou provádět děti, výjimku tvoří děti starší 8 let jsoucí pod dohledem dospělé osoby.

Připojení k napájení

- Přístroj musí být zapojen do uzemněné elektrické zásuvky.
- Přístroj je navržen pro práci pouze se střídavým proudem. Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá vaší elektrické instalaci.
- Při jakémkoli chybném připojení záruka zaniká.
- Pokud chcete odpojit spotřebič, nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do jakékoli tekutiny.

- Napájecí kabel se nikdy nesmí dostat do blízkosti nebo kontaktu s horkými částmi přístroje, do blízkosti zdrojů tepla nebo přes ostrou hranu.

Nesprávné použití

- **Nedotýkejte se víka dříve, než se přístroj úplně zastaví (tlačítko stop); počkejte, dokud se míchané jídlo již neotáčí.**
- Vždy dejte pevné přísady do mísy před přidáním tekutých složek (**viz obr. 11.1**), a to bez překročení značky maximálního množství 2,5 L MAX uvnitř mísy (**viz obr. 11.2**). Jestliže je mísa přeplněná, může vařící voda vystřikovat.
- Upozorňujeme, že v programu vaření v páře, nesmíte překročit 0,7 litrů vody (**viz obr. 4.2**).
- Nikdy nedávejte prsty nebo jakýkoli jiný předmět do misky, když je zařízení v provozu.
- Nepoužívejte mísu jako nádobu (skladování, zmrazení, sterilizace).
- Umístěte přístroj na stabilní, rovný a tepelně odolný, čistý a suchý povrch.
- Nedávejte přístroj do blízkosti zdi nebo skříně: produkované páry mohou poškodit tyto plochy.
- Nedávejte přístroj do blízkosti tepelného zdroje v provozu (varná deska, domácí spotřebiče, atd.).
- Nepokryvejte víko utěrkou nebo jinými předměty, nepokoušejte se zablokovat otvor ve víku, použijte uzávěr regulátoru páry.
- Nikdy nedovolte, aby dlouhé vlasy, šály atd. viseli nad příslušenstvím v provozu.
- Nikdy nedávejte příslušenství, misku a víko do mikrovlnné trouby.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v návodu k obsluze.
- Skladujte přístroj, až když vychladne.

Poprodejní servis

- V zájmu vlastní bezpečnosti nepoužívejte příslušenství nebo náhradní díly jiné než ty, které se poskytují v schválených poprodejních střediscích.
- Všechny zásahy, kromě čištění a každodenní údržby ze strany zákazníka, se musí provést autorizovaným servisním střediskem.

- Podívejte se do tabulky „Co dělat, když přístroj nefunguje“ na konci tohoto návodu k obsluze.



Při čtení tohoto návodu najdete doporučení pro použití, které vám pomohou objevit potenciál vašeho spotřebiče: příprava polévek, dušeného masa, dušených jídel a dezertů.

POPIS ZAŘÍZENÍ:

- | | |
|---|--|
| <p>A Motorová jednotka</p> <p>B Ovládací panel</p> <p>B1: volič rychlosti</p> <p>B2: volič teploty vaření a / nebo kontrolka ohřevu</p> <p>B3: provozní doba / volič párování</p> <p>B4: tlačítka pro výběr automatického programu</p> <p>B5: START/STOP/RESET tlačítka</p> <p>B6: + / - volič</p> <p>C LCD displej</p> <p>C1: kontrolní zobrazení připojení</p> <p>C2: zobrazení parního programu</p> <p>C3: zobrazení aktuálního kroku v receptech krok za krokem</p> <p>C4: kontrolní zobrazení bezpečnosti</p> <p>C5: zobrazení rychlosti</p> <p>C6: zobrazení teploty</p> <p>C7: zobrazení času</p> <p>D Sestava mísy</p> <p>D1: mísa z nerezové oceli</p> | <p>D2: zámky (umístěné pod rukojetí)</p> <p>D3: odnímatelné vřeteno</p> <p>D4: těsnění mísy</p> <p>D5: aretační kroužek vřetena</p> <p>E Sestava víka</p> <p>E1: uzávěr regulátoru páry/zátka</p> <p>E2: víko</p> <p>E3: držák víka</p> <p>E4: těsnění víka</p> <p>F Příslušenství:</p> <p>F0: odkládací schránka pro příslušenství</p> <p>F1: ultrablade sekací nůž</p> <p>F2: míchačka</p> <p>F3: šlehač</p> <p>F4: čepel pro hnětení/mletí</p> <p>F5: napařovací košík</p> <p>G Špachtle</p> <p>H Hlavní vypínač 0/1 vypne napájení vašeho přístroje</p> <p>I Čisticí kartáč</p> |
|---|--|

TECHNICKÉ ÚDAJE ZAŘÍZENÍ:

Napájení:	1550 W (1000 W: topné těleso / 550 W: motor)
Teplotní rozsah:	od 30 ° do 130 ° C nastavitelný v krocích po 5 ° C.
Rozsah provozní doby:	5 s až 2 hodiny nastavitelný v krocích po 5 s minimálně do 1 minuty maximálně.
Počet rychlostí: 13	- 2 přerušované rychlosti: rychlost 1 (5 s zap / 20 s vyp). rychlost 2 (10 s zap / 10 s vyp). - 10 postupných kontinuálních rychlostí (rychlosti 3 až 12). - 1 max přerušovaná rychlost (rychlost 13).

- *Značka a loga Bluetooth® jsou registrované značky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jejich použití SEB Group bylo úředně povoleno.

- Google Play a Android jsou značky Google Inc.

- Apple a logo Apple jsou značky Apple Inc., registrované v USA a dalších zemích. App Store je servisní známka Apple Inc.

VÁŠ SPOTŘEBIČ

Váš spotřebič je dodáván s následujícími příslušenstvími:

Ultrablade nůž	F1 ultrablade	Míchání polévek		3 min	2,5 l	100°C
		Míchání ovocného pyré		40 s	1 kg	100°C
		Sekání zeleniny		15 s	1 kg	100°C
		Sekání masa		30 s	1 kg	100°C
		Sekání ryb		15 s	1 kg	100°C
!! Nepoužívejte toto příslušenství pro sekání tvrdých výrobků, použijte F4 čepel pro hnětení a drtící čepel.						
Míchačka	F2 	Může smíchat horká jídla , aniž by došlo k poškození přísad Velmi užitečné pro fázi zapečení před přípravou (rizota, polévky).				
		Opečená jídla		5 min	500 g	130°C
		Dušená jídla		45 min	2,5 l	95°C
		Rizota		22 min	1,5 kg	95°C
Ratatouille, chutney, luštěníny (nastavení: podle receptáře)						
Šlehač	F3 !! 9 max	Rozbití vaječných bílků,		5/10 min	7 max	
		Majonéza, Šlehačka, pusinky		2/5 min	2,5 l	
		Omáčky, krémy, dresinky (šťouchané brambory, polenta, atd.)		1/20 min	1 l	60-90°C
Čepel pro hnětení/mletí	F4 	Hnětení bílého chlebového těsta		2 min 30 s	1,2 kg	
		Hnětení krátkého křupavého pečiva, sušenkového těsta, speciálního chleba		2 min 30 s	1 kg	
		Hnětení hustého těsta (briošky, bábovka, atd.)	+	1 min 30 s 2 min	0,8 kg	
		Míchání lehkého těsta (koláčové směsi, atd.)	+	40 s 3 min	1 kg	
		Mletí ořechů		1 min	0,6 kg	
		Mletí potravin s tvrdou texturou		1 min	0,6 kg	
		Drcení ledu		1 min	6 až 10	
Palačinkové těsto, vaflové těsto		1 min	1,5 l			
Napařovací košík	F5 	Vaření zeleniny, ryb nebo masa v páře		20/40 min	1 kg	100°C
		Polévka s kousky		40/45 min	2,5 l	100°C
Uzávěr / Zátka	E1 	Uzávěr / Zátka pro regulaci odvádění páry - Vysoké nastavení páry (a) = vaření v páře. - Nízké nastavení páry (b) = rizoto, krémové pudinky, omáčky, atd.			a b	

Tyto doplňky jsou taky vybaveny úchopovými oblastmi pro snadnější manipulaci.

Vaše i-Companion zařízení může pracovat v „připojeném“ a také v „nepřipojeném“ režimu. Má také dva provozní režimy: režim automatického programu a manuální režim.

CS

• Režim automatického programu:

rychlost, teplota vaření a doba vaření jsou předem naprogramovány pro automatickou přípravu polévek, dušeného masa, dušených jídel a pečiva.

• Manuální režim:

můžete si přizpůsobit nastavení pro rychlost, teplotu a dobu vaření podle potřeby.

MONTÁŽ MÍSY, DOPLŇKŮ A MONTÁŽ VÍKA

- Před prvním použitím zařízení vyčistěte všechny části (**D, E, F, G**) v **teplé mýdlové vodě**, kromě motorové jednotky (**A**). **Vaše mísa (D)** má vyměnitelný pohon (**D3**) pro snadnější čištění.
- Před použitím se ujistěte, že veškerý obalový materiál byl odstraněn, zejména ochrana mezi mísou (D) a **motorovou jednotkou (A)**.
- Umístěte těsnění (**E4**) na **držák těsnění (E3)** (viz obr. 1) a **zaklapněte sestavu na víko (E2)** (viz obr. 2).
- Umístěte těsnění (**D4**) na sdílený pohon (**D3**). **Zamkněte sestavu** na dno mísy s pojistným kroužkem (**D5**) (viz obr. 3).
- Umístěte zvolené příslušenství do mísy:
 - příslušenství (**F1, F2, F3, nebo F4**) na sdílený pohon na dně mísy (viz obr. 4.1),
 - pro vaření v páře, napařovací košík (**F5**) **dovnitř mísy**, (viz obr. 4.3), nejprve naplňte nádržku 0,7 l s kapalinou (voda, omáčka, atd.) (viz obr. 4.2).
- Přidejte přísady do mísy nebo napařovacího košíku.
- Umístěte víko na mísu (**D**) **tak, že vyrovnáte** dva trojúhelníky (viz obr. 5), zamkněte víko bez stisknutí jeho otáčením ve směru šipky (viz obr. 6).

Umístěte uzávěr regulátoru páry (**E1**) na víko.

K dispozici jsou 2 možné polohy:



Nízké nastavení páry umožňuje maximální uvolnění kondenzátu a proto je vhodné pro přípravu jídel a omáček s lepší konzistencí (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atd.).



Vysoké nastavení páry umožňuje maximální hromadění tepla a páry v míse pro všechny typy vaření v páře (polévky, atd.).

Toto nastavení také zabraňuje rozstříkávání během míchání.

- Umístěte mísu (**D**) na motorovou jednotku (**A**), dokud neuslyšíte „kliknutí“ (viz obr. 8).
- Přístroj se spustí pouze v případě, že mísa a víko jsou správně umístěny a zajištěny na motorovou jednotku.

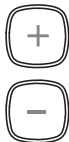
V případě nesprávného umístění mísy nebo nesprávného zablokování víka (viz obr. 10.1 a 10.2), logo  začne blikat, když je aktivována funkce.

Volba vlastních nastavení:

CS



Volba otáček motoru.
2 přerušované rychlosti (rychlost 1 a 2) a 10 po sobě jdoucích postupných rychlostí (rychlost 3 až 12)



Zvýšení rychlosti, teploty vaření a doby.
Snížení rychlosti, teploty vaření a doby.

Max. přerušovaná rychlost (S13).



Volba rychlosti vaření.
Od 30 ° do 130 ° C.
Kontrolka ohřevu: Rozsvítí se při spuštění vaření a vypne se, když teplota uvnitř nádoby poklesne pod 50 ° C.



Toto tlačítko má **3 funkce:**

- „Ověření“ vašeho výběru automatického programu nebo nastavení, která jste zvolili v manuálním režimu (rychlost, teplota vaření, čas).
- „Pauza“ v provozu, jakmile byl spotřebič zapnut.
- „Reset“ nastavení spotřebiče po stisknutí a podržení po dobu 2 sekund.
- „Ověření kroku“ v receptech krok za krokem.



Volba provozní doby.
Od 5 s do 2 hodin.

1. připojovací párování

Tipy pro použití:

Váš spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V případě nestability se rychlost otáčení motoru automaticky snižuje. Pokud tato nestabilita pokračuje, motor se zastaví a na displeji se zobrazí „STOP“.

- Zkontrolujte, zda množství složek není příliš velké a že použitá rychlost je správná.
- Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
- Poté normálně restartujte spotřebič.

POUŽITÍ V PŘIPOJENÉM REŽIMU

Zapnutí spotřebiče

Váš spotřebič má hlavní vypínač označený 0/1. Přepněte na hodnotu 1. (**Viz obr. 9**).

Na obrazovce LCD se zobrazí všechna nastavení jako „0“.

V připojeném režimu je LCD obrazovka i-Companion modrá.

PŘÍPRAVA INSTALACE

Smartphony a tablety, které jsou kompatibilní s i-Companion:



iPhone 4S nebo novější
iPad 3 / iPad mini nebo novější
Od iOS 8.



Od Android 4.3

(Seznam kompatibilních modelů na www.tefal.com)

INSTALACE I-COMPANION

Co je třeba k instalaci i-Companion:

- Aplikace Companion, kterou lze zdarma stáhnout z App Store (iPhone / iPad) a Google Play (Android)
- Bluetooth spojení prostřednictvím vašeho Bluetooth® 4.0 smartphonu nebo tabletu: i-Companion se připojí k vašemu smartphonu / tabletu přes bezdrátové připojení
- Smartphone / tablet musí být blízko k i-Companion (dosah připojení se liší v závislosti na uspořádání domu).
- Napájecí bod pro připojování i-Companion: i-Companion je připojen pouze na smartphon / tablet, když je zapojen do elektrické sítě.

O Bluetooth® Smart

Bluetooth® Smart 4.0 technologie (nebo Bluetooth Low Energy) umožňuje bezdrátovou komunikaci mezi aplikací a zařízením s velmi nízkou spotřebou energie.

PRVNÍ PŘIPOJENÍ I-COMPANION V PŘIPOJENÉM REŽIMU

Stažení aplikace

Chcete-li začít, stáhněte si aplikaci do svého smartphonu / tabletu pomocí připojení k App Store pro iOS nebo Google Play pro Android.

Poté, co jste si stáhli aplikaci, budete moci vytvořit svoje první recepty s i-Companion během několika málo minut, a to bez vytvoření účtu. (50 receptů je k dispozici bez vytvoření účtu).

Pokud si vytvoříte účet na aplikaci, zpřístupní se vám veškerý obsah a můžete si měnit své nabídky.

Zapnutí i-Companion

Váš spotřebič má hlavní vypínač označený 0/1 (H). Přepněte na 1 (**viz obr. 9**).

Aktivace Bluetooth

Přistupte blízko k i-Companion a zkontrolujte, zda je Bluetooth aktivován na vašem smartphonu / tabletu.

Spuštění aplikace

Spustíte aplikaci Companion kliknutím na ikonu „Companion“.



Párování

Co je párování?

Při prvním připojení se aplikace, kterou jste si stáhli do vašeho smartphonu / tabletu, a i-Companion automaticky a rychle navzájem detekují, pokud budete postupovat podle následujících kroků.

Pokud chcete, můžete spárovat až 10 zařízení s i-Companion.

Spárujte každé zařízení zvlášť. (Viz párování).

Avšak pouze jedno zařízení lze připojit najednou.

- Akceptujte cookies, které zlepšují aplikaci tím, že sbírají informace o vašich preferencích použití.



- Vyberte si vaše zařízení



- Na žádost aplikace, stiskněte a podržte tlačítko časovače (**B3**) na i-Companion (na 4 sekundy).



Indikátor připojení (**C1**) bude blikat po dobu maximálně 30 sekund, přičemž se i-Companion připojí k smartphonu / tabletu.

- Přijměte žádost o spárování zobrazenou na smartphonu / tabletu, nebo přejděte do notifikačního centra pro akceptování párování.



Když indikátor připojení (C1) trvale svítí, znamená to, že bylo navázáno spojení.

Pozn. : Jakmile je spárování provedeno, i-Companion automaticky rozpozná váš smartphone / tablet při příštím připojení. Nebudete muset znovu provést tento krok párování.

Spojení bylo úspěšné



Váš i-Companion je nyní připojen k smartphonu / tabletu. Ikona výše vám oznamuje, že bylo navázáno spojení.

Spojení bylo neúspěšné



Ikona výše vám oznamuje, že nebylo navázáno spojení.

Opakujte tyto činnosti:

- Přistupte blízko k i-Companion.
- Zkontrolujte, zda je i-Companion správně zapojen do zásuvky a zda zástrčka správně funguje.
- Zkontrolujte, zda je váš smartphone / tablet kompatibilní (viz seznam kompatibility na www.tefal.com).
- Zkontrolujte, zda je Bluetooth aktivní na vašem smartphonu / tabletu.
- Znovu spusťte spárovací kroky a přečtěte si FAQ (často kladené otázky).

Pokud stále existuje problém, ujistěte se, že váš smartphone / tablet je kompatibilní.

Pokud používáte zařízení se systémem Android, ujistěte se, že je to jeden z kompatibilních modelů (viz seznam kompatibilních zařízení na www.tefal.com).

- Vstupte do nabídky aplikace, kde můžete najít naši řadu receptů.

☰ Nabídka

V připojeném režimu během receptu krok za krokem, první resetování ukončí krok a druhý reset končí recept.



FAQ: ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

CS Kam mám dát i-Companion?

- Položte i-Companion na rovnou, stabilní, tepelně odolnou pracovní plochu.
- Pro nejlepší spojení mezi i-Companion a vaším smartphonem / tabletem doporučujeme provést jakékoli změny nezbytné k zajištění spojení v rozumné vzdálenosti.
- V případě, že indikátor připojení (**C1**) neustále svítí, znamená to, že je vaše zařízení připojeno.
- Pokud dojde ke ztrátě spojení (symbol spojení je zobrazen přeškrtnutý), přistupte blíže k i-Companion a znovu navažte spojení.

Co se stane, když se ztratí spojení během receptu?

Pokud se spojení mezi i-Companion a vaším smartphonem / tabletem během receptu ztratí, obě zařízení budou automaticky synchronizována, jakmile se spojení znovu naváže. Budete mít možnost pokračovat ve vašem receptu z kroku, ve kterém jste byli v momentu ztráty spojení.

Mohu použít i-Companion bez aplikace?

Váš přístroj lze použít i bez aplikace. (Viz první použití v nepřipojeném režimu).

Za tímto účelem viz odstavec „použití spotřebiče“.

Avšak pouze aplikace vám umožní těžit z mnoha výhod připojeného výrobku.

Mohu i-Companion používat s více než jedním smartphonem nebo tabletem?

Pokud chcete, můžete i-Companion spárovat s několika zařízeními. Spárujte každé zařízení zvlášť. (Viz párování).

Avšak pouze jedno zařízení lze připojit najednou.

Musí být Bluetooth na mém telefonu neustále aktivovaný?

Bluetooth musí být aktivován, aby synchronizoval aplikaci s i-Companion.

Musí být Bluetooth na mém telefonu neustále aktivovaný?

Bluetooth musí být aktivován, aby synchronizoval aplikaci s i-Companion.

POUŽITÍ V NEPŘIPOJENÉM REŽIMU

Používání ovládacího panelu (B)

Volba automatického programu:



Pastry

Těstoviny
(seznam podprogramů)



Soup

Polévky
(seznam podprogramů)



Slow cook

Dušená masa
(seznam podprogramů)



Steam

Dušená jídla
(seznam podprogramů)

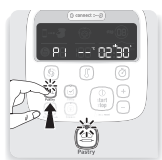
Zapnutí spotřebiče

Váš spotřebič má hlavní vypínač označený 0/1. Přepněte na hodnotu 1.

Na obrazovce LCD se zobrazí všechna nastavení jako „0“. (**Viz obr. 9**).

V nepřipojeném režimu je LCD obrazovka i-Companion bílá.

Režim automatického programu



1- Stiskněte tlačítko programu, který chcete použít (**B4**). Jasná tečka se objeví nad programem, který jste zvolili. Pokaždé, když znovu stisknete, se jeden po druhém zobrazí jednotlivé podprogramy.



2- Předem naprogramované nastavení lze měnit během receptu (v závislosti na zvolené receptuře, přísadách a připravených množstvích). Stiskněte volič teploty vaření (**B2**) nebo volič času (**B3**): zvolené nastavení bude blikat na obrazovce (**C6-C7**).



3- Upravte nastavení pomocí voliče +/- (**B6**).



4- Po dokončení modifikace veškerých nastavení stiskněte tlačítko „start“ (**B5**) ke spuštění programu. Je-li váš spotřebič v režimu vaření, rozsvítí se světle červená kontrolka (**B3**), která vás informuje, že vaření začalo.

5- Jakmile program skončí, spotřebič 3 krát pípne

6- Na konci polévek je P2 a P3 pomalé vaření a vaření v páře, proto se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty po dobu 45 minut, aby vaše jídlo zůstalo teplé, až do doby podávání. Na pomalých programech vaření P2 a P3 a v manuálním režimu motor spotřebiče pracuje při určité rychlosti, aby bylo jídlo v dobrém stavu a zabránilo se jeho přilepení na dno mísy. Chcete-li ukončit režim udržování teploty, stačí stisknout tlačítko „stop“ (**B5**). Režim udržování teploty se automaticky zastaví, pokud otevřete víko, stiskněte přepínače (**D2**), nebo vyjměte mísu. Na konci hnětení v programech P1 a P2 pro pečivo, se spotřebič přepne do režimu „kynutí těsta“ při teplotě 30 ° C po dobu 40 minut, aby vaše těsto narostlo. Pokud otevřete víko, stiskněte zámky (**D2**), nebo vyjměte misku, tak se spotřebič přepne do režimu pauzy a máte znovu možnost restartu stiskem tlačítka „start“.






Chcete-li zastavit tento režim, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.






7- Stiskněte zámky (**D2**) a pak vyjměte sestavu mísy (**D**) (viz obr. 12).

V připojeném režimu po spuštění automatického programu můžete kdykoliv zastavit přístroj stisknutím tlačítka „stop“. Automatický program je pak v režimu pauzy, máte možnost restartu opětovným stisknutím tlačítka „start“. Pokud jste zvolili nesprávný program a chcete ho zrušit, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

OBJEVTE DOSTUPNÉ AUTOMATICKÉ PROGRAMY:

CS

	Polévka P1	Polévka P2	Dušené maso P1	Dušené maso P2	Dušené maso P3
Automatické programy	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Výchozí nastavení» rychlost (nastavitelná)	10 pulzů a rychlost 12 po dobu 2 min.	V7 - V10 na 30 s	Rychlost 3	Rychlost 1	Rychlost 2
«Výchozí» teplota (nastavitelná)	100 °C (90 °C do 100 °C)	100 °C (90 °C do 100 °C)	130 °C (ne-nastavitelná)	95 °C (80 °C do 100 °C)	95 °C (80 °C do 100 °C)
Čas rychlost (nastavitelná)	40 min (20 min do 60 min)	45 min (20 min do 60 min)	5 min (2 min do 15 min)	45 min (10 min do 2 hod)	20 min (10 min do 2 hod)
„Standardní funkce“ udržování teploty na konci programu	45 min	45 min		45 min	45 min
Otáčky motoru při udržování teploty				5 s ZAP při rychlosti 3 / 20 s VYP	10 s ZAP při rychlosti 3 / 10 s VYP

	Dušená jídla P1	Dušená jídla P2	Pečivo P1	Pečivo P2	Pečivo P3
Automatické programy	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Výchozí nastavení» rychlost (nastavitelná)			Rychlost 5 po dobu 2 min 30 s	Rychlosti 5 po dobu 1 min 30 s, pak rychlost 6 po dobu 2 minut	Rychlost 3 po dobu 40 sekund, pak rychlost 9 po dobu 3 minut
«Výchozí» teplota (nastavitelná)	100 °C (ne-nastavitelná)	100 °C (ne-nastavitelná)			
Čas rychlost (nastavitelná)	30 min (1 min do 60 min)	35 min (1 min do 60 min)	2 min 30 s (30 s do 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s do 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s do 3 min 40 s)
„Standardní funkce“ udržování teploty na konci programu	45 min	45 min			
Otáčky motoru při udržování teploty					
„Standardní funkce“ kynutí těsta na konci programu			40 min	40 min	

POUŽITÍ INTERNÍHO NAPAŘOVACÍHO KOŠÍKU

Časy vaření jsou pouze informační; ve většině případů bude potravina vhodně uvařená.

Nicméně, některé podmínky mohou mít vliv na dobu vaření:

- velikost zeleniny (krájená nebo nekrájená)
- množství přísad v košíku
- druh zeleniny, její zralost
- množství vody v míse, která odpovídá míře (0,7 l).

Nezapomeňte použít uzávěr páry se značkou „maxi pára“ **(a)** směrem k sobě.

V případě, že jídlo není správně uvařené, můžete nastavit další dobu vaření.

Doba vaření v páře (u čerstvých surovin)

Ingredience	Množství (max.)	Odhadované časy vaření	Doporučený parní program
Cukety (plátky)	800 g	20 min	P1
Pastinák (krájený nebo nakrájený na kostičky)	800 g	25 min	P1
Bílá část póru	800 g	25 min	P1
Brokolice (kvítky)	500 g	20 min	P1
Ryby (silné filé nebo steaky)	600 g (s papírem na pečení)	15 min	P1
Brambory (malé celé nové)	1 kg	30 min	P2
Mrkev (plátky)	1 kg	30 min	P2
Zelené fazole	800 g	30 min	P2
Bílé maso (kuřecí prsní řízký)	600 g (s papírem na pečení)	20 min	P2

Některé recepty mohou způsobit neočekávané přetečení vzhledem k tvorbě bublin, a to zejména při použití zmrazené zeleniny. V takovém případě byste měli odpovídajícím způsobem snížit objem.

MANUÁLNÍ REŽIM



1- Stiskněte přímo tlačítko nastavení, které chcete upravit, tj. volič rychlosti (**B1**) nebo volič teploty vaření (**B2**) nebo volič času (**B3**), vybraný parametr bliká na obrazovce (**C5-C6-C7**).



2- Pak upravte nastavení pomocí voliče +/- (**B6**). Z bezpečnostních důvodů není možné nastavit teplotu bez nastavení doby vaření.



3- Po dokončení zadání všech nastavení stiskněte tlačítko „start“ (**B5**). Je-li váš spotřebič v režimu vaření, rozsvítí se světle červená kontrolka, která vás informuje, že vaření začalo. Po spuštění programu budete mít možnost zastavit přístroj kdykoliv stisknutím tlačítka „stop“ (**B5**).

Program je pak v režimu pauzy a máte možnost restartu opětovným stisknutím tlačítka „start“. Pokud jste zvolili nesprávný program a chcete ho zrušit, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

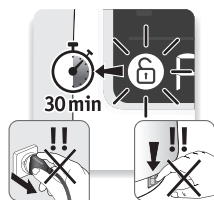
4- Jakmile program skončí, spotřebič 3 krát pípně.

5- Stiskněte zámky (**D2**) a pak vyjměte sestavu mísy (**D**) (viz obr. 12).

- Tento spotřebič nesmí být ponořen. Nikdy nedávejte motorovou jednotku **(A)** pod tekoucí vodu. Po dokončení používání odpojte spotřebič.
- Mísu vyčistěte ihned po použití, aby se zabránilo vzniku skvrn.
- Stiskněte zámky **(D2)**, pak zvedněte sestavu mísy **(D)**.
- Mísu položte na rovnou plochu.
- Odemkněte víko otočením o jednu čtvrtinu otáčky ve směru hodinových ručiček. Opatrně odstraňte víko.
- Když díly vychladly, uvolněte držák těsnění z víka pomocí špachtle **(G)** (viz obr. 15).
- **Dávejte pozor na čepele Ultrablade nože (F1) a čepele pro hnětení/mletí (F4) při jejich čištění a při vyprázdnění mísy, protože jsou velmi ostré.**
- Když díly vychladly:
 - rozeberte společné vřeteno **(D3)**, těsnění **(D4)** a aretační kroužek **(D5)** (viz obr. 13).
 - vyčistěte mísu **(D)**, společné vřeteno **(D3)**, těsnění **(D4)**, aretační kroužek **(D5)**, příslušenství **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, uzávěr regulátoru páry **(E1)**, víko **(E2)**, držák těsnění **(E3)** a těsnění **(E4)** pomocí houby a trochu mýdlové vody.
- Opláchněte tyto různé díly pod tekoucí vodou.
- Pro připečené jídlo nechte mísu máčet ve vodě s prostředkem pro mytí nádobí po dobu několika hodin a oškrábejte, pokud je to nutné, se špachtlí **(G)** nebo s brusnou stranou houby.
- Dojde-li k hromadění vodního kamene v míse, odstraňte ho pomocí vlhké houby a octu, pokud je to nutné.
- K čištění motorové jednotky **(A)** použijte vlhký hadřík. Pečlivě osušte.
- Abychom vám pomohli s čištěním, tak mísu, sestavu víka a příslušenství lze mýt v myčce, kromě společného vřetena **(D3 a D4)** a jeho aretačního kroužku **(D5)** (viz obr. 14).
- Příslušenství, odnímatelné společné vřeteno a části víka se mohou jmeně zabarvit s určitými složkami, jako je curry, mrkvová šťáva, atd.; nepředstavuje to žádné nebezpečí pro zdraví nebo provoz vašeho spotřebiče. Aby k tomu nedošlo, čistěte tyto díly ihned po použití.
- Před použitím sady pro mísu **(D)** se ujistěte, že elektrické kontakty pod mísou jsou čisté a suché.

DŮLEŽITÉ - POKYNY „ABY BYL VÁŠ PŘÍSTROJ BEZPEČNÝ“ („SECU“)

Váš přístroj je standardně vybaven s elektronickou ochranou motoru pro zajištění jeho životnosti. Toto elektronické zajištění chrání proti nesprávnému použití; tímto způsobem je motor dostatečně chráněn.



V případě extrémního použití, které nepřihlíží k doporučení v návodu (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: potenciálně nadměrné množství a / nebo neobvykle dlouhé použití a / nebo příprava různých receptů v krátkých intervalech), se spustí elektronická ochrana, která chrání motor; v tomto případě spotřebič přestane fungovat a na LCD obrazovce ovládacího panelu se zobrazí zpráva „SECU“ na znamení, že přístroj je dočasně mimo provoz.

Pokud je zobrazeno „SECU“ na ovládacím panelu a váš přístroj přestane fungovat, postupujte následovně:

- Nechte přístroj připojen do sítě, nemačkejte přepínač „0/1“ **(H)**.
- Viz doporučení v návodu a přizpůsobte vaše používání přístroje (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: množství přísad / doba přípravy receptu / teplota / typ příslušenství).
- Nechte motor vychladnout na půl hodiny.

- Restartujte spotřebič zmáčknutím tlačítka „Start / Stop / Reset“ po dobu dvou sekund **(B5)**.

CS Spotřebič je nyní připraven na další používání.

Pro další informace je Vám k dispozici zákaznický servis (viz podrobnosti v záručním listu).

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Problémy při vaření v páře.	Uzávěr regulátoru páry není správně nasazen.	Nastavte uzávěr páry na „vysokou páru“ (otočte směrem k sobě); toto nastavení umožňuje hromadění maximálního množství páry v míse pro všechny typy vaření v páře (polévky, atd.), takže tam bude více páry v míse a varný proces bude efektivnější. „Nízké“ nastavení páry umožňuje maximální uvolnění tepla a páry do mísy pro všechny typy vaření v páře (polévky, atd.) Tato poloha také pomáhá, aby se zabránilo rozstříkávání při vaření. „Nízké“ nastavení páry umožňuje maximální uvolnění kondenzátu a proto je vhodné pro přípravu jídel a omáček s lepší konzistencí (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atd.).
	Nedostatečná doba vaření	Časy vaření jsou pouze informační; ve většině případů bude potravina vhodně uvařená. Nicméně, některé podmínky mohou mít vliv na dobu vaření: – velikost zeleniny (krájená nebo nekrájená) – množství přísad v košíku – druh zeleniny, její zralost – množství vody v míse, která odpovídá měření (0,7 l). V případě, že jídlo není správně uvařené, můžete nastavit další dobu vaření. Můžete taky použít ruční režim výběrem teploty 130 °C a doby vaření v závislosti na množství a druhu ingrediencí.
Spotřebič nefunguje.	Není zapojen do sítě.	Zapojte zařízení do elektrické zásuvky.
	Přepínač (H) je v poloze 0.	Nastavte přepínač do polohy 1.
	Mísa nebo víko nejsou správně umístěny nebo uzamčeny.	Zkontrolujte, zda jsou mísa nebo víko správně umístěny a zajištěny v souladu s obrázky v návodu k obsluze.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Víko se nezamyká.	Víko je nesprávně sestaveno.	Zkontrolujte, zda je těsnění správně namontováno na držáku těsnění a držák těsnění je zcela nasunutý na víko na všech místech.
Nadměrné vibrace.	Přístroj není umístěn na rovný povrch; přístroj není stabilní.	Přístroj umístěte na stabilní a rovnou plochu.
	Objem přísad je příliš vysoký.	Snižte množství zpracovaných přísad.
Netěsnící víko	Chyba příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
	Objem přísad je příliš vysoký.	Snižte množství zpracovaných přísad.
	Víko je nesprávně umístěno nebo uzamčeno.	Zajistěte víko správně na míse.
	Těsnění víka není přítomno.	Umístěte těsnění na držák těsnění a připojte sestavu na víko.
	Těsnění je přeřezané nebo poškozené.	Vyměňte těsnění, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Prosakování přes vřeteno mísy.	Chyba příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
	Těsnění víka není správně nasazeno.	Umístěte těsnění správně.
	Těsnění mísy je poškozeno.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nože se neotáčejí snadno.	Aretační kroužek (D5) není správně uzamčen.	Zajistěte kroužek správně (D5) .
	Kusy potravin, které jsou příliš velké nebo příliš tvrdé, blokují otáčení.	Zmenšete velikost nebo množství zpracovávaných surovin. Přidejte trochu tekutiny.
Zápach z motoru.	Při prvním použití přístroje nebo v případě přetížení motoru v důsledku příliš velkého množství přísad, nebo kusů, které jsou příliš těžké nebo příliš velké.	Nechejte motor vychladnout (cca 30 minut) a snižte počet složek v míse.
Zobrazí se „STOP“.	Spotřebič detekoval příliš mnoho vibrací a přepnul se do bezpečnostního režimu.	Zkontrolujte, zda používáte správnou rychlost a zda používáte doporučené příslušenství.
Zobrazí se „SECU“.	Přetížení motoru způsobené příliš mnoha přísadami nebo kusy, které jsou příliš těžké nebo příliš velké, nebo nadužívání bez dostatečného času pro ochlazení.	Nechejte motor vychladnout (cca 30 minut) a snižte počet složek v míse.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Zobrazí se „SECU“ + červená kontrolka bliká.	Přehřátí teplotních čidel.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err1“ + červená kontrolka bliká.	Topné těleso nefunguje.	Zkontrolujte, zda napájecí svorky pod mísou nejsou ucpané s jídlem. Pokud tomu tak je, očistěte je a zkuste to znovu. Jestliže to nepomůže, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err2“.	Elektronická porucha.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err3“.	Porucha rychlosti.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err4“.	Porucha komunikace s elektronickou kartou kráječe.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „ntc1“ + červená kontrolka bliká.	Teplotní čidlo 1 už nefunguje.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „ntc2“ + červená kontrolka bliká.	Teplotní čidlo 2 už nefunguje.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Váš spotřebič stále nefunguje?

Obraťte se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní brožurce).

RECYKLACE

- Likvidace obalu a materiálů zařízení.

Balení obsahuje výhradně materiály, které nejsou nebezpečné pro životní prostředí a které mohou být odstraněny v souladu s předpisy o recyklaci platnými ve vaší oblasti.



Chcete-li zlikvidovat vaše zařízení, požádejte příslušný odbor místního úřadu o informace.

- Konec životnosti elektronických nebo elektrických spotřebičů:

Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

 Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➔ Vezměte ho do sběrného místa pro zpracování.

- *Značka a loga Bluetooth® jsou registrované značky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jejich použití SEB Group bylo úředně povoleno.
- Google Play a Android jsou značky Google Inc.
- Apple a logo Apple jsou značky Apple Inc., registrované v USA a dalších zemích. App Store je servisní známka Apple Inc.

GLOSÁŘ

Párování: seskupení nebo sdružení dvou zařízení.


To se provádí, když se váš smartphone nebo tablet poprvé spojí s i-Companion.

Synchronizace: aktualizace informací. Aplikace a i-Companion se synchronizují navzájem pro výměnu informací, pokud jsou připojeny.

Připojení: vytvoření vazby mezi aplikací (smartphone / tablet) a zařízením (i-Companion). Připojení má zásadní význam pro synchronizaci.

Cookies: Informace o užívání jsou zasílány do Moulinex s cílem zlepšit aplikaci.

Személyi biztonság

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és biztonságos helyen őrizze. A gyártó nem vállal felelősséget azokra az esetekre, amelyek az utasítások be nem tartása miatt keletkeznek.
 - Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt. Ne engedje, hogy a gyerekek felnőtt felügyelete nélkül használják a készüléket.
 - Gyerekek nem használhatják a készüléket. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a gyermekektől.
 - Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. A gyerekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.
 - Gyermekektől elzárva tárolja a készüléket.
- 
- A készülék használata közben néhány alkatrész felforrósodhat (rozsdamentes acél edény, kivehető orsó, a fedél átlátszó alkatrészei és a sapka, az edény alatti fém alkatrészek, kosár). Ez égési sérülést okozhat. A készüléket a hideg műanyag alkatrészekkel kezelje (fogantyúk, motoregység). A piros fűtés jelzőlámpa azt mutatja, hogy égésveszély áll fenn.
 - Az elérhető felületek hőmérséklete a készülék üzemelés alatt magas lehet.
 - A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
 - Ne használja a készüléket, amennyiben az nem megfelelő módon működik, sérült, vagy a hálózati kábel vagy dugasz megsérült. A veszélyek elkerülése érdekében a vezetéket hivatalos szervizközponttal cseréltesse ki (ezek listáját lásd a garanciakönyvben).
 - A készüléket nem szabad vízbe meríteni. Soha ne merítse folyó víz alá a motoregységet **(A)**.

- A terméket kizárólag otthoni és beltéri használatra tervezték 4000 m-es belmagasság alatt. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és fenntartja a jogot a garancia felmondására a helytelen vagy a jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodásokért.
- A készüléket nem szabad háztartási és hasonló használatra alkalmazni (a garancia nem terjed ki rájuk), ilyenek például:
 - Személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben.
 - Boltok, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelyiségben való használat.
 - Tanyasi vendéglátás.
 - Ügyfeleknek hotelekbe, motellekbe és más tartózkodás környezetbe.
 - Vendégszobákban.



• **A készülékből gőz áramlik ki, amely égési sérülést okozhat. Óvatosan bánjon a fedéllel és a gőzszabályzó sapkával (szükség esetén használjon fogókesztyűt, edényfogót stb.). A gőzszabályzó sapkát a központi részén kezelje.**

- **Soha ne működtesse a készüléket, ha a tömítőgyűrű nincs felhelyezve a tömítőgyűrű tartóra, vagy ha a tömítőgyűrű tartó nincs felhelyezve a fedélre. A készüléket csak úgy szabad működtetni, hogy a sapka a fedél közepére fel van helyezve (kivéve, ha a receptben más van megadva).**



FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy ne lépjen fel sérülésveszély a készülék nem megfelelő használata miatt. Legyen óvatos az Ultrablade kés pengéivel (F1) és a dagasztó/daráló pengékkel (F4), amikor ezeket tisztítja, és amikor kiüríti az edényt, mert ezek rendkívül élesek. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe, mivel a hirtelen gőz miatt kifröccsenhet a készülékből.

Használat után helyezze az Ultrablade daráló pengét (F1) az edénybe.

FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy tisztítás közben, be- vagy kitöltés közben ne ömöljön a csatlakozóra folyadék.

FIGYELMEZTETÉS: A fűtőelem felülete használat után még meleg marad.

– Csak a termék fogantyúíhoz érjen (D2 záruk, E2 fedél fogantyúja és E1 gőzszabályzó sapka fogantyúja) melegítés közben, és a teljes lehűlés alatt.

- Minden tartozék üzemeltetési idejét és sebességek beállítását, valamint az összes programot nézze meg a használati utasításban.
- Nézze meg a használati útmutatót az összeszereléshez és a tartozékok készülékre való szereléséhez.
- Nézze meg a használati utasításokat a készülék tisztítására és karbantartására vonatkozóan.
- A készülék tisztításához mindig kövesse a tisztítási utasításokat:
 - Húzza ki a készüléket.
 - Ne tisztítsa a készüléket, amíg az forró.
 - Csak nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
 - Soha ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne tegye folyó víz alá.

CSAK EURÓPAI PIAC:

- A készüléket és annak vezetékét 8 éves kor alatti gyermekektől elzárva kell tartani.
Gyerekek nem használhatják játékszerként a készüléket.
- Ezt a készüléket csak akkor használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, vagy akik nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, ha felügyelet alatt állnak, és útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, valamint teljesen megértik a lehetséges veszélyeket.
- A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan utasításokat kaptak és megértették a rájuk leselkedő veszélyeket. A készülék használó általi tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül, csak ha elmúltak 8 évesek, és felnőtt felügyelete alatt állnak.

Csatlakoztatás a hálózati aljzathoz

- A készüléket földet hálózati aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A készülék csak váltakozó áramról történő üzemeltetésre lett tervezve. Ellenőrizze, hogy a készülék névleges paramétereit tartalmazó táblán lévő feszültség megfelel-e az elektromos hálózat értékeinek.

- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- Soha ne használja a tápvezetékét a csatlakozódugó kihúzására.
- Ne merítse folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozót
- A hálózati vezeték soha ne legyen közel a készülék forró részeihez, és ne érintkezzen velük, valamint hőforrások mellett vagy éles széléken.

Nem megfelelő használat

- **Ne érjen a fedélhez, mielőtt a készülék teljesen le nem áll (stop gomb); várjon, amíg a turmixolt étel forgása teljesen le nem áll.**
- Mindig először a szilárd ételeket tegye az edénybe, mielőtt a folyadékokat beletöltené **(lásd 11.1 ábra)**, és ne lépje túl az edény belsejében jelölt max. 2,5 l-es határt **(lásd 11.2 ábra)**. Ha az edény túlságosan meg van töltve, a forró folyadék kifuthat.
- Kérjük, jegyezze meg, hogy a párolási programoknál ne lépje túl a 0,7 literes határt **(lásd 4.2 ábra)**.
- Soha ne tegye az ujjait vagy más tárgyakat az edénybe a készülék működése közben.
- Ne használja az edényt tárolóként (tároláshoz, fagyasztáshoz, sterilizáláshoz).
- Helyezze a készüléket egy stabil, sima, hőálló, tiszta és száraz felületre.
- Ne tegye a készüléket fal vagy ételszekrény közelébe: a keletkező gőz megrongálhatja őket.
- Működés közben ne tegye a készüléket hőforrás közelébe (tűzhelylap, háztartási készülék stb.).
- Ne fedje le a fedelet konyharuhával vagy más tárggyal, ne próbálja meg elfedni a fedélen lévő lyukat, használja a gőzszabályozó sapkát.
- Soha ne hagyja, hogy a hosszú haj működés közben a tartozékokra lógjon.
- Soha ne tegye a tartozékokat, az edényt és a fedelet mikrohullámú sütőbe.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Soha ne lépje túl az utasításokban megadott maximális mennyiséget.
- A készüléket tegye el, ha teljesen kihűlt.

Ügyfélszolgálati szerviz

- A saját biztonsága érdekében csak az ügyfélszolgálatok által mellékelt tartozékokat és alkatrészeket használja.

- A tisztítás és a felhasználó által végzendő általános karbantartáson kívüli munkálatokat hivatalos szervizközpont végezze el.
- Nézze meg a használati útmutató végén lévő „Mit tegyen, ha a készülék nem működik?” táblázatot.



Amikor a jelen használati útmutatót olvassa, javaslatokat talál a használathoz, amelyek segítenek Önnek megismerni a készülékben rejlő lehetőségeket: levesek, gőzölés, párolt ételek és desszertek készítése.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

- A** Motoregység
- B** Vezérlőpanel
- B1:** sebességszabályozó kapcsoló
- B2:** főzési hőmérséklet szabályozó kapcsoló és/vagy hőmérséklet jelző lámpa
- B3:** működés időtartama/párosítás kapcsoló
- B4:** automatikus program kiválasztó gombok
- B5:** START/STOP/RESET gomb
- B6:** +/- kiválasztó gomb
- C** LCD monitor
- C1:** csatlakozás jelzőlámpa kijelző
- C2:** pároló program kijelző
- C3:** aktuális lépés kijelző a lépésről lépésre leírt recepteknél
- C4:** biztonsági jelzőlámpa kijelző
- C5:** sebesség kijelző
- C6:** hőmérséklet kijelző
- C7:** idő kijelző
- D** Edény összeszerelése
- D1:** rozsdamentes acél edény
- D2:** záruk (a fogantyúk alatt)
- D3:** kivehető orsó
- D4:** edény tömitőgyűrű
- D5:** orsó rögzítő gyűrű
- E** Fedél összeszerelése
- E1:** gőzszabályozó sapka/leállító
- E2:** fedél
- E3:** tömitőgyűrű tartó
- E4:** fedél tömitőgyűrű
- F** Tartozékok:
- F0:** tartozéktartó doboz
- F1:** Ultrablade daráló kés
- F2:** robotgép
- F3:** habverő
- F4:** kés dagasztáshoz/daráláshoz
- F5:** pároló kosár
- G** Spatula
- H** Be-/kikapcsoló 0/1 kikapcsolja a készülék tápegységét
- I** Tisztítókefe

A KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI:

Tápellátás:	1550 W (1000 W: fűtőelem/550 W: motor)
Hőmérséklet-tartomány:	30° és 130 °C között beállítható 5 °C-os lépésekben.
Működési időtartam:	5 másodperctől 2 óráig beállítható 5 másodperces és max. 1 perces lépésekben
Sebességek száma: 13	- 2 váltakozó sebesség: 1. sebesség (5 mp be/20 mp ki) 2. sebesség (10 mp be/10 mp ki) - 10 folyamatos sebesség (sebesség 3-tól 12-ig) - 1 max. váltakozó sebesség (13. sebesség).

- *A Bluetooth® világmárka és logók a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett kereskedelmi védjegyei, és a SEB Group általi használatuk hivatalosan engedélyezett.











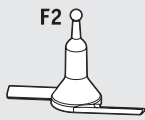








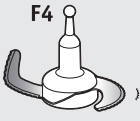









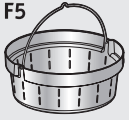


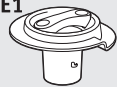


- A Google Play és az Android Google Inc. márkák.

- Az Apple és az Apple logók USA-ban és más országokban bejegyzett márkák. Az App Store az Apple Inc. service márkája.

A KÉSZÜLÉK

A készülék a következő tartozékokkal van felszerelve:

HU

						
Ultrablade kés		Levesek turmixolása		3 perc	2,5 l	100°C
		Gyümölcs pürék turmixolása		40 mp	1 kg	100°C
		Zöldségek darálása		15 mp	1 kg	100°C
		Hús darálása		30 mp	1 kg	100°C
		Hal darálása		15 mp	1 kg	100°C
!! Ne használja ezt a tartozékot kemény ételek darálásához, használja az F4 kést dagasztáshoz/daráláshoz.						
Robotgép		Pírtott ételek		5 perc	500 g	130°C
		Gőzlés		45 perc	2,5 l	95°C
		Rizottók		22 perc	1,5 kg	95°C
Ratatouille, chutney, hüvelyesek (beállítások: lásd a receptkönyvet)						
Habverő		Tojásfehérje felverése		5/10 perc	 7 max.	
		Majonéz Tejszínhab, habcsók		2/5 perc	0,5 l	
		Szósok, krémek, salátaöntetek (krumplipüré, polenta stb.)		1/20 perc	1 l	60-90°C
Kés dagasztáshoz/ daráláshoz		Fehér kenyér tészta gyúrása		2 perc 30 másodperc	1,2 kg	
		Vajastészta, keksz tészta, speciális kenyér		2 perc 30 másodperc	1 kg	
		Tészta dagasztása (briós, kuglóf stb.)		1 perc 30 másodperc 2 perc	0,8 kg	
		Híg tésztaanyag keverése (sütemény stb.)		40 mp 3 perc	1 kg	
		Dió darálása		1 perc	0,6 kg	
		Kemény állagú ételek darálása		1 perc	0,6 kg	
		Zúzott jég		1 perc	 6/10	
		Palacsinta tészta, gofri tészta		1 perc	1,5 l	
Pároló kosár		Zöldségek, hal vagy hús párolása		20/40 perc	1 kg	100°C
		Leves ételdarabokkal		40/45 perc	2,5 l	100°C
Sapka/ leállító		Sapka/leállító a gőz szabályozásához			 a	 b
- Magas gőz beállítás (a) = párolás. - Alacsony gőz beállítás (b) = rizottók, pudingok, szósok stb.						

Ezek az alkatrészek szorító részekkel vannak ellátva a könnyebb kezelés érdekében.

Az i-Companion készülék 'csatlakoztatott' és 'nem csatlakoztatott' módban is működtethető. Két működési üzemmódja van: automatikus programok üzemmód és kézi üzemmód.

• **Automatikus programok üzemmód:**

a sebesség, főzési hőmérséklet és idő előre be vannak automatikusan programozva a levesekhez, gőzöléshez, párolt ételekhez, desszertekhez és tésztákhoz.

• **Kézi üzemmód:**

a sebességet, főzési hőmérsékletet és időt kívánság szerint tudja beállítani.

EDÉNY, TARTOZÉKOK ÉS FEDÉL FELHELYEZÉSE

- A készülék első használata előtt tisztítson meg minden tartozékot **(D, E, F, G) meleg, mosogatószeres vízben**, kivéve a motoregységet **(A)**. **Az edény (D)** levehető meghajtóval **(D3)** rendelkezik a könnyebb tisztítás érdekében.
- Használat előtt távolítson el minden csomagolást, elsősorban az edény **(D)** és a **motor egység (A)** közötti védelmet.
- Helyezze a tömítést **(E4)** a **tömítés rögzítőelemre (E3)** (lásd 1. ábra), és **rögzítse az egységet a fedélhez (E2)** (lásd 2. ábra).
- Helyezze a tömítést **(D4)** a meghajtóra **(D3)**. **Rögzítse az egységet** az edény aljára a rögzítőgyűrűvel **(D5)** (lásd 3. ábra).
- Helyezze a kiválasztott tartozékokat az edénybe:
 - a tartozékokat **(F1, F2, F3, vagy F4)** az edény alján lévő meghajtóra **(lásd 4.1. ábra)**,
 - a pároláshoz a pároló kosarat **(F5) az edény belsejébe (lásd 4.3. ábra)**, először tölts fel a 0,7 l-es edényt folyadékkal (víz, szósz stb.) **(lásd 4.2. ábra)**.
- Helyezze a hozzávalókat az edénybe vagy a pároló kosárba.
- Tegye fel a fedelet az edényre **(D)** a két háromszög **összeillesztésével (lásd 5. ábra)**, rögzítse a fedelet a nyíl irányába történő elforgatással, de ne nyomja le **(lásd 6. ábra)**.

Helyezze fel a gőzszabályozó sapkát **(E1)** a fedélre.

12 lehetséges pozíció létezik:




Az alacsony gőz beállításnál képződik a legtöbb kondenzvíz, így az ételek vagy szószok jobb állagot érnek el (rizottó, krémes pudingok, szószok stb.).



A magas gőz beállításnál képződik a legmagasabb hő, és a gőz lerakódik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.). Ez a beállítás megakadályozza a fröccsenést turmixolás közben.

- Helyezze az edényt **(D)** a motoregységre **(A)**, amíg „kattanást” nem hall **(lásd 8. ábra)**.
- A készülék csak akkor indul el, ha az edény és a fedél megfelelően vannak felhelyezve, és a motoregységre rögzítve.

Amennyiben nem megfelelően helyezi fel az edényt, és nem megfelelően rögzíti a fedelet (lásd 10.1 és 10.2 ábra), a(z)  logó villogni kezd, ha a funkció aktiválva van.

Szokásos beállítások kiválasztása:



Motor sebességének kiválasztása.
2 váltakozó sebesség (1. és 2. sebesség) és 10 folyamatos sebesség (sebesség 3-tól 12-ig)



Sebesség, főzési hőmérséklet és időtartam növelése.
Sebesség, főzési hőmérséklet és időtartam csökkentése.

HU



Főzési sebesség kiválasztása.
30° és 130 °C között.
Fűtés jelzőlámpa: akkor világít, ha elindul a főzés, és kikapcsol, ha az edény belsejében lévő hőmérséklet 50 °C alá csökken.



Ennek a gombnak **3 funkciója** van:
–Az automatikus program kiválasztásának vagy a kézi üzemmódban kiválasztott beállítások 'jóváhagyása' (sebesség, főzési hőmérséklet és idő).
–'Pause' szünet működés közben, miután elindította a készüléket.
–'Reset' a készülék beállításainak visszaállítása, ehhez nyomja meg, és 2 másodpercig tartsa lenyomva.
–'Validation of step' (lépés jóváhagyása) lépésről lépésre leírt recepteknél.



Működési idő kiválasztása.
5 mp-től 2 óráig.

1. csatlakozás párosítás

Tipppek a használatához:

A készülék olyan mikroprocesszorral van felszerelve, amely a stabilitását vezérli és elemzi. Amennyiben nem stabil, akkor automatikusan csökken a motor forgási sebessége, ha az instabilitás folytatódik, akkor a motor leáll, és a „STOP” jelenik meg a kijelzőn.

- Ellenőrizze, hogy az étel mennyisége nem túl sok-e, és hogy megfelelő sebességet választott-e.
- Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
- Majd normál módon indítsa újra a készüléket.

HASZNÁLAT CSATLAKOZTATOTT ÜZEMMÓDBAN

A készülék áram alá helyezése

A készülék 0/1 jelzéssel ellátott be/ki kapcsolóval rendelkezik. Kapcsolja 1. állásba. **(Lásd 9. ábra).**
Az LCD kijelzőn minden beállítás '0'-val jelenik meg.
Csatlakoztatott üzemmódban az i-Companion LCD kijelző kék.

ELŐKÉSZÍTÉS TELEPÍTÉSHEZ

Az i-Companion-nal kompatibilis okostelefonok és tabletek:



iPhone 4S vagy újabb
iPad 3/iPad mini vagy újabb
iOS 8-tól.



Android 4.3-tól

(a kompatibilis modellek listáját itt találja: www.tefal.com)

I-COMPANION TELEPÍTÉSE

Mire van szüksége az i-Companion telepítéséhez:

- A Companion alkalmazás ingyen letölthető az App Store-ból (iPhone/iPad) és Google Play-ből (Android)
- A Bluetooth® Smart 4.0 okostelefonnal vagy tablettel mellékelt bluetooth csatlakozás: az i-Companion hálózattól függetlenül, vezeték nélküli csatlakozással csatlakozik az Ön okostelefonjához/tabletéhez
- Az okostelefon/tablet legyen közel az i-Companion-hoz (a csatlakozás távolsága változó az otthoni körülményektől függően).
- Fali csatlakozó az i-Companion csatlakoztatásához: az i-Companion csak akkor van az okostelefonhoz/tabletához csatlakoztatva, ha hálózati aljzathoz is csatlakoztatva van.

Ismerje meg a Bluetooth® Smart-ot

A **Bluetooth® Smart 4.0 technológia** (vagy Bluetooth Low Energy) lehetővé teszi, hogy az alkalmazás és a készülék vezeték nélkül, alacsony energiafogyasztással kommunikáljon.

AZ I-COMPANION ELSŐ CSATLAKOZTATÁSA CSATLAKOZTATOTT ÜZEMMÓDBAN

Alkalmazás letöltése

Az indításhoz töltsse le az alkalmazást az okostelefonjára/tabletére iOS készülékek esetén az App Store-ból, Android készülékek esetén a Google Play áruházból.

Miután letöltötte az alkalmazást, pár perc alatt elkészítheti az első recepteket az i-Companion-nal felhasználói fiók létrehozása nélkül. (50 recept elérhető felhasználói fiók létrehozása nélkül.)

Amennyiben felhasználói fiókot hoz létre, akkor hozzáfér minden tartalomhoz, és módosíthatja a menüket.

i-Companion bekapcsolása

A készülék 0/1 jelzéssel ellátott be/ki kapcsolóval rendelkezik (H). Kapcsolja 1 állásba **(lásd 9. ábra)**.

Bluetooth aktiválása

Tegye közel az i-Companion-hoz, és ellenőrizze, hogy a bluetooth aktiválva van-e az okostelefonon/tableten.

Az alkalmazás indítása

A Companion alkalmazást a 'Companion' ikonra történő kattintással tudja elindítani.



Párosítás

Mi a párosítás?

Az első csatlakozásnál az okostelefonra/tabletre letöltött alkalmazás és az i-Companion automatikusan és gyorsan felismeri egymást, ha követi a következő lépéseket.

HU Ha szeretné, akár 10 készüléket is párosíthat az i-Companion-nal.

Ehhez minden készüléket külön párosítson. (Lásd párosítás.)

Mindenesetre egyszerre csak egy készülék lehet csatlakoztatva.

- Fogadja el a sütitet (cookies), amelyek segítenek fejleszteni az alkalmazást az Ön preferenciáinak összegyűjtésével.



- Válassza ki a készülékét.



- Amennyiben az alkalmazás arra kéri, nyomja meg és tartsa lenyomva a Timer (időzítő) gombot (**B3**) az i-Companion-on (4 másodperc).



A csatlakozás jelzőlámpa (**C1**) legfeljebb 30 másodpercig villog, miközben az i-Companion csatlakozik az okostelefonhoz/tabletthez.

- Fogadja el az okostelefon/tablet képernyőjén megjelenő párosítási kérést, vagy lépjen be az értesítések központba a párosítás elfogadásához.



Ha a csatlakozás jelzőlámpa **(C1)** folyamatosan világít, akkor az azt jelzi, hogy a csatlakozás létrejött.

MEGJ. : Amikor megtörtént a párosítás, az i-Companion automatikusan felismeri az okostelefon/tabletet a következő csatlakoztatásnál. Ezt a párosítási lépést nem kell még egyszer végrehajtania.

A csatlakozás sikeres volt



Az i-Companion most már csatlakoztatva van az okostelefonhoz/tablet-hez. A fenti ikon azt mutatja, hogy a csatlakozás létrejött.

A csatlakozás sikertelen volt



A fenti ikon azt mutatja, hogy a csatlakozás sikertelen volt.

Kérjük, ismételje meg a műveleteket:

- Vigye közel az i-Companion-hoz.
- Ellenőrizze, hogy az i-Companion megfelelően csatlakoztatva van-e az aljzathoz, és hogy az aljzat megfelelően működik-e.
- Ellenőrizze, hogy az okostelefon/tablet kompatibilis-e (a kompatibilitást lásd a www.tefal.com oldalon).
- Ellenőrizze, hogy a bluetooth aktiválva van-e az okostelefon/tableten.
- Kezdje újra a párosítás lépéseit, és olvassa el a GYIK-ot (gyakran ismételt kérdések).

Amennyiben még mindig fennáll a hiba, akkor ellenőrizze, hogy az okostelefon/tablet kompatibilis-e. Amennyiben Android készüléket használ, akkor ellenőrizze, hogy az kompatibilis modell-e (a kompatibilitást lásd a www.tefal.com oldalon).

- Lépjen be az alkalmazás menüjébe, és nézze meg a receptjeinket.



Csatlakoztatott üzemmódban lépésről lépésre leírt recepteknél az első visszaállítással befejeződik a lépés, és a második visszaállítással kilép a receptből.



GYIK: GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Hová tegyem az i-Companion-t?

- Tegye az i-Companion-t sima, stabil, hőálló felületre.
- Ahhoz, hogy a legjobb legyen a csatlakozás az okostelefon/tablet és az i-Companion között, javasoljuk, hogy ésszerű távolságot állítson be.
- Amennyiben a csatlakozás jelzőlámpa (C1) folyamatosan világít, akkor az azt mutatja, hogy a készülékek csatlakoztatva vannak.
- Amennyiben megszűnik a kapcsolat (a csatlakozás szimbólum áthúzva jelenik meg), akkor tegye közelebb az i-Companion-hoz a csatlakozás helyreállításához.

Mi történik, ha a kapcsolat megszűnik a recept használata közben?

Ha a kapcsolat megszűnik az i-Companion és az okostelefon/tablet között a recept használata közben, akkor a két készülék automatikusan szinkronizálásra kerül, amint helyreáll a kapcsolat. Ekkor folytatni tudja a receptet attól a lépéstől, amelynél megszűnt a kapcsolat.

Használhatom az i-Companion-t az alkalmazás nélkül?

A készülék használható az alkalmazás nélkül is. (Lásd: első használat nem csatlakoztatott üzemmódban.) Ehhez kérjük, nézze meg a 'Készülék használata' fejezetet. Mindenesetre csak az alkalmazással tudja kihasználni a csatlakoztatott termék előnyeit.

Az i-Companion használható egynél több okostelefonnal vagy tablettel?

Ha szeretné, akkor több készüléket is párosíthat az i-Companion-nal. Ehhez minden készüléket külön párosítson. (Lásd párosítás.) Mindenesetre egyszerre csak egy készülék lehet csatlakoztatva.

A bluetooth-nak folyamatosan aktívva kell lennie a telefonomon?

A bluetooth-t azért kell aktiválni, hogy az alkalmazás szinkronizálva legyen az i-Companion-nal.

HASZNÁLAT NEM CSATLAKOZTATOTT ÜZEMMÓDBAN

Vezérlőpanel használata (B)

Automatikus programok kiválasztása:



Pastry

Tészták
(Alprogramok listája)



Soup

Levesek
(Alprogramok listája)



Slow cook

Gőzölés
(Alprogramok listája)



Steam

Párolt ételek
(Alprogramok listája)

A készülék bekapcsolása

A készülék 0/1 jelzéssel ellátott be/ki kapcsolóval rendelkezik. Kapcsolja 1. állásba. Az LCD kijelzőn minden beállítás '0'-val jelenik meg. **(Lásd 9. ábra.)** Nem csatlakoztatott üzemmódban az i-Companion LCD kijelző fehér.

Automatikus programok üzemmód



1- Nyomja meg a használni kívánt programot **(B4)**. Egy világos pont jelenik meg a kiválasztott program felett. Ahányszor megnyomja, különböző alprogramok jelennek meg egymás után.



2- Az előre beprogramozott beállítások a recept idejére módosíthatók (a kiválasztott recepttől, hozzávalóktól és az előkészített mennyiségektől függően). Nyomja meg a főzési idő kiválasztó gombot **(B2)** vagy az idő kiválasztó gombot **(B3)**: a kiválasztott beállítás villogni kezd a kijelzőn **(C6-C7)**.



3- Állítsa be a beállításokat a +/- kiválasztó gombbal **(B6)**.



4- Ha befejezte a beállítások módosítását, akkor nyomja meg a „start” gombot **(B5)** a program elindításához. Ha a készülék főzési üzemmódban van, akkor a piros jelzőlámpa **(B3)** felgyullad, amely azt jelzi, hogy elindult a főzés.

5- Amikor a program befejeződik, a készülék 3 sípoló hangot ad.

6- A levesek, P2 és P3 lassú főzés és pároló főzés program végén a készülék automatikusan 45 perces melegen tartási üzemmódra kapcsol, hogy melegen tartsa az ételt, amíg tálalásra nem kerül. A P2 és P3 lassú főzés programban és kézi üzemmódban a készülék motorja speciális sebességgel működik, hogy megfelelő állapotban tartsa az ételt, és hogy az ne ragadjon le az edény aljára. A melegen tartás üzemmód leállításához nyomja meg a 'stop' gombot **(B5)**. A melegen tartás üzemmód automatikusan leáll, ha kinyitja a fedelet, megnyomja a zárat **(D2)**, vagy kiveszi az edényt.






AP1 vagy P2 tészta programban a dagasztás végén a készülék „tészta kelesztés” üzemmódba kapcsol 30 °C-on 40 percre, hogy megkeljen a tészta. Ha kinyitja a fedelet, nyomja meg a **(D2)** zárat, vagy vegye ki az edényt, a készülék most szünet üzemmódba kapcsol, Ön újraindíthatja a „start” gomb megnyomásával.






Ha le akarja állítani ezt az üzemmódot, akkor nyomja a „stop” gombot 2 másodpercig.

7- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd távolítsa el az edény egységet **(D)** **(lásd 12. ábra)**. Csatlakoztatott üzemmódban az automatikus program elindítása után a készüléket bármikor leállíthatja a „stop” gomb megnyomásával. Az automatikus program ilyenkor szünet üzemmódban van, amely a „start” gomb megnyomásával újraindítható. Ha a rossz programot választotta, és ki szeretne lépni belőle, akkor nyomja meg, és tartsa lenyomva a „stop” gombot 2 másodpercig.

FEDEZZE FEL AZ ELÉRHETŐ AUTOMATIKUS PROGRAMOKAT:

HU

	P1 leves	P2 leves	P1 gőzölés	P2 gőzölés	P3 gőzölés
Automatikus programok	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Alapértelmezett» sebesség (beállítható)	10 nyomás és 12 sebesség 2 percig	V7 - V10 30 másodpercig	3. sebesség	1. sebesség	2. sebesség
«Alapértelmezett» hőmérséklet (beállítható)	100 °C (90 °C -100 °C)	100 °C (90 °C -100 °C)	130 °C (nem állítható be)	95 °C (80 °C -100 °C)	95 °C (80 °C -100 °C)
«Alapértelmezett» idő (beállítható)	40 perc (20 perctől 60 percig)	45 perc (20 perctől 60 percig)	5 perc (2 perctől 15 percig)	45 perc (10 perctől 2 óráig)	20 perc (10 perctől 2 óráig)
Melegen tartás 'alapértelmezett funkció' a program végén	45 perc	45 perc		45 perc	45 perc
Motor sebessége melegen tartásnál				5 mp BE 3-as sebességen/ 20 mp KI	10 mp BE 3-as sebességen/ 10 mp KI

	P1 párolt ételek	P2 párolt ételek	P1 tészta	P2 tészta	P3 tészta
Automatikus programok	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Alapértelmezett» sebesség (beállítható)			5-ös sebesség 2 perc 30 másodperc	3-as sebesség 1 perc 30 másodperc, majd 6-os sebesség 2 percig	3-as sebesség 40 másodperc, majd 9-es sebesség 3 percig
«Alapértelmezett» hőmérséklet (beállítható)	100°C (nem állítható be)	100°C (nem állítható be)			
«Alapértelmezett» idő (beállítható)	30 perc (1 perctől 60 percig)	35 perc (1 perctől 60 percig)	2 perc 30 másodperc (30 másodperctől 2 perc 30 másodpercig)	3 perc 30 másodperc (30 másodperctől 3 perc 30 másodpercig)	3 perc 40 másodperc (1 perc 40 másodperctől 3 perc 40 másodpercig)
Melegen tartás 'alapértelmezett funkció' a program végén	45 perc	45 perc			
Motor sebessége melegen tartásnál					
Tészta kelesztése 30°-on 'alapértelmezett funkció' a program végén			40 perc	40 perc	

A BELSŐ PÁROLÓKOSÁR HASZNÁLATA

A főzési idők kizárólag tájékoztató jellegűek, a legtöbb esetben az étel megfelelően megfő.

Azonban bizonyos feltételek befolyásolják a főzési időt:

- a zöldségek mérete (felvágott vagy nem)
- a hozzávalók mennyisége a kosárban
- a zöldségek típusa és érettsége
- az edényben lévő víz mennyisége, amely megfelel a mértékegységnek (0,7 l).

Ne felejtse el használni a gőzszabályozó sapkát „maxi gőz”-zel **(a)**, amely ne Ön felé nézzen.

Ha az étel nincs megfelelően megfőve, akkor kiegészítő főzési időt állíthat be.

Párolási idő (friss hozzávalókhöz)

Hozzávalók	Mennyiségek (max.)	Becsült főzési idő	Javasolt pároló program
Cukkini (szeletelt)	800 g	20 perc	P1
Paszternák (szeletelt vagy kockázott)	800 g	25 perc	P1
A póréhagyma fehér része	800 g	25 perc	P1
Brokkoli (virág)	500g	20 perc	P1
Hal (vastag filé vagy steak)	600 g (sütőpapírral)	15 perc	P1
Burgonya (kicsi, egész, új)	1 kg	30 perc	P2
Sárgarépa (szeletelt)	1 kg	30 perc	P2
Zöldbab	800 g	30 perc	P2
Fehér hús (csirkemell filé)	600 g (sütőpapírral)	20 perc	P2

Néhány receptnél váratlanul kifuthat az étel a gázok miatt, különösen, ha fagyasztott zöldségeket használ. Ebben az esetben ennek megfelelően csökkentse a mennyiséget.

KÉZI ÜZEMMÓD



1- Közvetlenül nyomja meg annak a módosítandó beállításnak a beállító gombját, pl. a sebességállító gombot **(B1)** vagy a főzési hőmérséklet kiválasztó gombot **(B2)** vagy az idő kiválasztó gombot **(B3)**, majd a kiválasztott paraméter villog a kijelzőn **(C5-C6-C7)**.



2- Majd állítsa be a beállításokat a +/- kiválasztó gombbal **(B6)**. Biztonsági okokból a hőmérséklet nem állítható be a főzési idő beállítása nélkül.



3- Ha befejezte a beállítások beírását, akkor nyomja meg a „start” gombot **(B5)**. Ha a készülék főzési üzemmódban van, akkor a piros jelzőlámpa felgyullad, amely azt jelzi, hogy elindult a főzés. Amikor a program elindult, akkor bármikor leállíthatja a készüléket a „stop” gomb **(B5)** megnyomásával.

A program ilyenkor szünet üzemmódban van, amely a „start” gomb megnyomásával újraindítható. Ha a rossz programot választotta, és ki szeretne lépni belőle, akkor nyomja meg, és tartsa lenyomva a „stop” gombot 2 másodpercig.

4- Amikor a program befejeződik, a készülék 3 sípoló hangot ad.

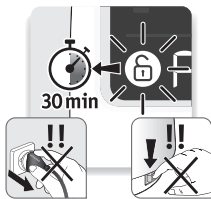
5- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd távolítsa el az edény egységet **(D)** (lásd 12. ábra).

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- A készüléket nem szabad vízbe meríteni. Soha ne merítse folyó víz alá a motoregységet **(A)**. Amikor befejezte a készülék használatát, húzza ki a dugót az elektromos hálózati aljzatból.
- Azonnal tisztítsa meg az edényt a szennyeződés elkerülése érdekében.
- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd emelje ki az edényt. **(D)**.
- Az edényt sík felületre helyezze.
- Oldja ki a fedelet úgy, hogy negyeddel elfordítja az óramutató járásával megegyező irányba. Óvatosan vegye le a fedelet.
- Amikor az alkatrészek kihültek, vegye le a tömítőgyűrű tartót a fedélről egy spatula segítségével **(G) (lásd a 15. ábrát)**.
- **Legyen óvatos az Ultrablade kés pengéivel (F1) és a dagasztó/daráló késekkel (F4), amikor ezeket tisztítja, és amikor kiüríti az edényt, mert ezek rendkívül élesek.**
- Amikor az alkatrészek kihültek:
 - Vegye ki a kivehető orsót **(D3)**, a tömítőgyűrűt **(D4)** és a rögzítő gyűrűt **(D5) (lásd a 13. ábrát)**.
 - tisztítsa meg az edényt **(D)**, a kivehető orsót **(D3)**, a tömítőgyűrűt **(D4)**, a rögzítő gyűrűt **(D5)**, a tartozékokat **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, a gőz szabályozó sapkát **(E1)**, a fedelet **(E2)**, a tömítőgyűrű tartót **(E3)** és a tömítőgyűrűt **(E4)** egy szivacs segítségével és mosogatószeres vízben.
- A különböző alkatrészeket folyó víz alatt öblítse le.
- Leragadt ételek esetén hagyja az edényt pár óráig vízben és mosogatószerben ázni, és szükség esetén kaparja le egy spatulával **(G)** vagy a mosogatószivacs dörzsölő felével.
- Amennyiben vízkő rakódott le az edényben, akkor használjon nedves szivacsot és szükség esetén fehér ecetet.
- A motoregység **(A)** tisztításához használjon nedves ruhát. Óvatosan szárítsa meg.
- A könnyebb tisztítás érdekében az edény, a fedél egység és a tartozékok mosogatógépben mosogathatók, kivéve a kivehető orsót **(D3 és D4)** és annak gyűrűjét **(D5) (lásd 14. ábra)**.
- A tartozékok, a kivehető orsó és a fedél alkatrészei néhány hozzávalótól elszíneződhetnek, ilyen például a curry, sárgarépa lé stb. Ez azonban nem jelent semmiféle veszélyt az egészségre vagy a készülék működtetésére. Ennek elkerülése érdekében használat után azonnal tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket.
- Az edény szett **(D)** használata előtt ellenőrizze, hogy az edény alatt lévő elektromos érintkezők tiszták és szárazok-e.

FONTOS – 'A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGÁRA' VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ('SECU')

A készülék alapkivitelben elektronikus motor védelemmel van felszerelve a hosszú élettartam biztosítása érdekében. Az elektronikus biztonsági berendezések a nem megfelelő használat ellen védenek, így a motor megfelelően védett.



Abban az esetben, ha a használati útmutatóban javasolt használatot nem veszi figyelembe (lásd az 'ELSŐ HASZNÁLAT' fejezetet: a potenciálisan túlzott mennyiségek és/vagy abnormálisan hosszú használat és/vagy különböző receptek készítése rövid időn belül), akkor az elektronikus védelem bekapcsol a motor védelme érdekében, ebben az esetben a készülék működése leáll, és a 'SECU' üzenet jelenik meg a vezérlőpanel LCD kijelzőjén, amely azt jelzi, hogy a készülék átmenetileg nem üzemel.

Amennyiben a 'SECU' üzenet jelenik meg a vezérlőpanelen, és a készülék működése leáll, akkor ennek megfelelően járjon el:

- Hagyja bedugva a készüléket, ne nyomja meg a '0/1' gombot **(H)**.
- Kérjük, nézze meg a használati útmutatóban szereplő javaslatokat, és ennek megfelelően igazítsa a készülék használatát (lásd az 'ELSŐ HASZNÁLAT' fejezetet: hozzávalók mennyisége/recept előkészítése, idő/hőmérséklet/tartozékok típusa).

- Hagyja kihűlni a motort fél órán keresztül.
- Indítsa újra a készüléket a 'Start /Stop/Reset' gomb **(B5)** két másodpercig tartó megnyomásával.

A készülék most újra használatra kész.

HU

Az ártalmatlanításról további információkat az ügyfélszolgáltatótól kaphat (a részleteket lásd a garanciakönyvben).

MIT TEGYEN, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
Probléma párolás közben.	A gőzszabályozó sapka nincs megfelelően feltéve.	<p>A gőzszabályozó sapka 'magas gőzre' van állítva (fordítsa magától ellenkező irányba); ennél a beállításnál képződik a legmagasabb hő, és a gőz lerakódik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.), így több gőz lesz az edényben, és a főzési folyamat hatékonyabb. Az alacsony gőz helyzetben képződik a legmagasabb hő, és a gőz eloszlik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.). Ez a pozíció segít elkerülni a fröccsenést főzés közben.</p> <p>A 'magas gőz' helyzetben képződik a legtöbb kondenzvíz, így az ételek vagy szoszok jobb állagot érnek el (rizottó, krémes desszertek, szoszok stb.).</p>
	Nem megfelelő főzési idő	<p>A főzési idők kizárólag tájékoztató jellegűek, a legtöbb esetben azonban biztosítja, hogy az étel megfelelően megfőjön. Azonban bizonyos feltételek befolyásolják a főzési időt:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a zöldségek mérete (felvágott vagy nem) – a hozzávalók mennyisége a kosárban – a zöldségek típusa és érettsége – az edényben lévő víz mennyisége, amely megfelel a mértékegységnek (0,7 l). <p>Ha az étel nincs megfelelően megfőve, akkor kiegészítő főzési időt állíthat be. Használhatja a kézi üzemmódot is 130°C-os hőmérséklet kiválasztásával, a főzési idő pedig a hozzávalók mennyiségétől és típusától függ.</p>
A készülék nem működik.	A készülék nem csatlakozik az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózati aljzathoz.
	A kapcsoló (H) 0 pozícióban van.	Állítsa a kapcsolót 1 állásba.
	Az edény vagy a fedél nem megfelelően van felhelyezve vagy rögzítve.	A használati útmutató ábrájának megfelelően ellenőrizze, hogy az edény vagy a fedél megfelelően van-e felhelyezve és rögzítve.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
A fedél nem rögzül.	A fedél nem megfelelően van összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e felszerelve a tömítőgyűrű tartóra, és hogy a tömítőgyűrű tartó mindenhol teljesen a fedélhez van-e tolvá.
Erős vibrálás	A készüléket nem sima felületre helyezték; a készülék nem stabil.	A készüléket sík felületre helyezze.
	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok mennyiségét.
	Tartozék hiba.	Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
Szivárgás a fedélen keresztül.	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok mennyiségét.
	A fedél nem megfelelően van felhelyezve vagy rögzítve.	Zárja le megfelelően a fedelet az edényen.
	A fedél tömítőgyűrű nincs a helyén.	Helyezze fel a tömítőgyűrűt a tömítőgyűrű tartóra, és rögzítse az egységet a fedélhez.
	A tömítőgyűrű el van vágva vagy sérült.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt, lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	Tartozék hiba.	Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
Szivárgás az edény orsóján keresztül.	Az edény tömítőgyűrűje nincs megfelelően felhelyezve.	Helyezze fel megfelelően a tömítőgyűrűt.
	Az edény tömítőgyűrűje sérült.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	A rögzítő gyűrű (D5) nincs megfelelően rögzítve.	Rögzítse megfelelően a rögzítő gyűrűt (D5) .
A pengék nehezen forognak.	Valamelyik alapanyag túl nagy vagy túl kemény, amely blokkolja a forgást.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok méretét vagy mennyiségét. Adjon hozzá kevés folyadékot.
Szag áramlik a motorból.	A készülék első használata alkalmával, vagy a motor túlterhelése esetén, amelyet a túl nagy mennyiségű hozzávalók okoznak, mert túl kemények vagy nagyok.	Hagyja kihűlni a motort (körülbelül 30 percig), és csökkentse az edényben lévő hozzávalók mennyiségét.
A „STOP” jelenik meg a kijelzőn.	A készülék túl magas vibrációt észlelt, és biztonsági üzemmódba kapcsolott.	Ellenőrizze, hogy a megfelelő sebességet és a javasolt tartozékokat használja-e.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
A „SECU” jelenik meg a kijelzőn.	A motor túlterhelése, amelyet a túl nagy mennyiségű hozzávalók okoznak, mert túl kemények vagy nagyok, vagy túlzott használat, mert a készüléknek nem volt elég ideje kihűlni.	Hagyja kihűlni a motort (körülbelül 30 percig), és csökkentse az edényben lévő hozzávalók mennyiségét.
A „SECU” jelenik meg a kijelzőn, és a piros jelzőlámpa villog.	A hőmérséklet érzékelők túlmelegedése.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err1” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	A fűtőelem nem működik.	Ellenőrizze, hogy az edény alatt lévő csapok nincsenek-e eltömődve étellel. Ha ez lenne az eset, akkor tisztítsa és szárítsa meg. Ha még mindig nem működik, akkor lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err2” jelenik meg a kijelzőn.	Elektronikus hiba.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err3” jelenik meg a kijelzőn.	Hiba a sebességben.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err4” jelenik meg a kijelzőn.	Kommunikációs hiba a daráló elektronikus kártyájával.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„ntc1” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	Az 1. hőmérséklet érzékelő nem működik.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„ntc2” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	A 2. hőmérséklet érzékelő nem működik.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.

Még mindig nem működik a készülék?

Forduljon egy jóváhagyott szervizközponthoz (lásd a listát a szervizkönyvben).

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

- A csomagolás és a készülék anyagainak ártalmatlanítása.

A csomagolás kizárólag olyan anyagokat tartalmaz, amelyek nem ártalmasak a környezetre, és amelyeket az Ön környezetében hatályos újrahasznosítási szabályoknak megfelelően lehet ártalmatlanítani.



A készülék ártalmatlanításához vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóság megfelelő osztályával.

- Az elektromos vagy elektronikus készülékek élettartamának vége:

A környezetvédelem az első!



ⓘ A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

➔ Vigye gyűjtőhelyre az újrahasznosítás érdekében.

- *A Bluetooth® világmárka és logók a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett kereskedelmi védjegyei, és a SEB Group általi használatuk hivatalosan engedélyezett.
- A Google Play és az Android Google Inc. márkák.
- Az Apple és az Apple logók USA-ban és más országokban bejegyzett márkák. Az App Store az Apple Inc. service márkája.

SZÓJEGYZÉK

Párosítás: két készülék összeállítása vagy összekapcsolása.

Ezt akkor kell elvégezni, ha az okostelefon vagy tablet először csatlakozik az i-Companion-hoz.

Szinkronizálás: információk frissítése. Az alkalmazás és az i-Companion egymást szinkronizálja, hogy információkat cseréljenek, amikor csatlakoztatva vannak.


Csatlakoztatás: kapcsolat létrehozása az alkalmazás (okostelefon/tablet) és a készülék (i-Companion) között. A csatlakoztatás a szinkronizáláshoz szükséges.

Sütit (cookies): a használatról küldenek információkat a Moulinex-nek az alkalmazás fejlesztése érdekében.

Bezpieczeństwo osobiste

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy przeczytaj instrukcję użycia i przechowuj je w bezpiecznym miejscu. Producent nie przyjmuje odpowiedzialności w przypadku jakiegokolwiek wykorzystania, które jest niezgodne z instrukcjami.
- Urządzenie należy zawsze odłączać od źródła zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej odnośnie obsługi urządzenia.

Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
-  W czasie, gdy urządzenie jest w użyciu, niektóre części mogą osiągać wysokie temperatury (ściana miski ze stali nierdzewnej, odłączane wspólne wrzeciono, przezroczyste części pokrywki i nasadki, metalowe części poniżej miski, kosz). Mogą spowodować oparzenia. Obsługuj urządzenie korzystając z chłodnych elementów z tworzyw sztucznych (uchwyty, jednostka silnika). Czerwona kontrolka ogrzewania sygnalizuje, że istnieje ryzyko poparzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie pracuje.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli jest uszkodzone lub jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Aby uniknąć wszelkiego niebezpieczeństw, przewód musi zostać

wymieniony w zatwierdzonym centrum serwisowym (patrz lista w książeczce gwarancyjnej).

- Urządzenie nie powinno być zanurzane w wodzie. Nigdy nie wkładaj jednostki silnika **(A)** pod bieżącą wodę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego oraz w pomieszczeniach na wysokości poniżej 2000 m. Producent nie ponosi odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku stosowania komercyjnego lub nieprawidłowego, lub nieprzestrzegania instrukcji.
- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku użycia takiego jak:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - W obszarach kuchennych zarezerwowanych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych.
 - W gospodarstwach rolnych.
 - Używanie przez klientów hoteli, moteli i innych środowisk mieszkalnych.
 - W pokojach gościnnych, barach, restauracjach.



• **Twoje urządzenie wydziela parę wodną, co może spowodować oparzenia. Obsługuj pokrywki i nasadki z zachowaniem ostrożności (w razie potrzeby używaj rękawic kuchennych itp.). Obsługuj nasadkę przez jej środkową część.**

- **Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli uszczelka nie jest umieszczony na uchwycie uszczelnienia lub jeżeli uchwyt uszczelki nie jest zamontowany na pokrywie. Ważne jest, aby eksploatować urządzenie z nasadką umieszczoną w otworze w pokrywie (o ile wyraźnie nie zaznaczono inaczej w przepisie).**



OSTRZEŻENIE: Bądź świadomy ryzyka obrażeń w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Podczas czyszczenia i opróżniania zwróć uwagę na nóż Ultrablade (F1) i łopatkę do ugniatania/ucierania i miażdżenia (F4), są bardzo ostre. Uważaj, gdy wlewasz gorącą ciecz do robota kuchennego, ponieważ z powodu nagłego wrzenia może ona być wychlapywana z urządzenia.

Po użyciu umieścić nóż Ultrablade rozdrabniacza (F1) w misce.

OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia, napełniania lub polewania należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozlania na złącze.

OSTRZEŻENIE: Powierzchnia elementu grzewczego jest po użyciu poddawana oddziaływaniu ciepła resztkowego.

- Pamiętaj, aby dotykać tylko uchwyty produktu (blokada D2, uchwyt pokrywy E2 i uchwyt nasadki E1) podczas ogrzewania i aż do całkowitego schłodzenia.
- Zapoznaj się z instrukcją dotyczącą ustawiania czasów pracy i prędkości poszczególnych akcesoriów i każdego programu.
- Zapoznaj się z instrukcją montażu oraz akcesoriów montażowych do urządzenia.
- Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- W celu wyczyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia:
 - Odłączyć urządzenie od zasilania.
 - Nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące.
 - Czyścić wilgotną ściereczką lub gąbką.
 - Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wkładać pod bieżącą wodę.

DOTYCZY TYLKO RYNKÓW EUROPEJSKICH:

- Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolnościach sensorycznych lub umysłowych, do lub których doświadczenie i wiedza nie jest wystarczająca, pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją one potencjalne zagrożenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat pod warunkiem, że są one pod opieką lub otrzymały one instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia z zachowaniem pełnego bezpieczeństwa i że, rozumieją one niebezpieczeństwo jakiego mogą

doznać. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bez nadzoru tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat lub tylko pod nadzorem osoby dorosłej.

Podłączenie do zasilania

- Urządzenie powinno być podłączone do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko z prądem zmiennym. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w dostępnej instalacji elektrycznej.
- Jakikolwiek błąd związany z podłączeniem powoduje utratę gwarancji.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w jakichkolwiek cieczach.
- Przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani ich dotykać; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.

Niewłaściwe użytkowanie

- **Nie dotykaj pokrywy zanim urządzenie całkowicie się nie zatrzyma (przycisk stop); poczekaj, aż mieszana potrawa przestanie się obracać.**
- W pierwszej kolejności dodawaj do miski zawsze stałe składniki przed dodaniem składników płynnych (**patrz il. 11.1**), nie przekraczając limitu 2,5 L MAX oznaczonego wewnątrz miski (**patrz il. 11.2**). Jeśli miska jest przepełniona, wrząca woda może się wylewać.
- Należy pamiętać, że w programie gotowania na parze, nie przekracza się 0,7 litra wody (**patrz il. 4.2**).
- Nie wolno wkładać palców ani innych przedmiotów do miski, gdy urządzenie pracuje.
- Nie należy używać miski jako pojemnika (przechowywanie, zamrażanie, sterylizacja).
- Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej, czystej i suchej powierzchni.

- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu ściany lub szafy: wytwarzana para wodna może spowodować ich uszkodzenie.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła w czasie pracy (płyta grzewcza, urządzenia gospodarstwa domowego, itp).
- PL • Nie przykrywaj pokrywki ściereczką ani innym elementem, nie wolno blokować otworu w pokrywie, należy użyć regulatora pary w pokrywce.
- Nigdy nie pozwalaj, aby długie włosy, szaliki itp. wisały nad akcesoriami podczas pracy.
- Nigdy nie wkładaj akcesoriów, miski i pokrywy do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Przechowuj urządzenie, gdy ostygnie.

Serwis posprzedażny

- Dla własnego bezpieczeństwa, nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych innych niż zatwierdzone przez centra posprzedażne.
- Każda czynność inna niż zwykłe czyszczenie i konserwacja muszą być przeprowadzane przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Skorzystaj z tabeli "Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa" na końcu instrukcji obsługi.



Po przeczytaniu tej instrukcji, znajdziesz zalecenia dotyczące stosowania, które pomogą Ci przekonać się o potencjale urządzenia: przygotowanie zup, gulaszu, parzonych potraw i deserów.

PL

OPIS URZĄDZENIA:

- A** Zespół silnika
- B** Panel sterowania
- B1:** Przełącznik prędkości
- B2:** Wybór temperatury gotowania i/lub lampka ciepła
- B3:** Przełącznik czasu pracy / parowania
- B4:** Przyciski wyboru automatycznych programów
- B5:** Przycisk START/STOP/RESET
- B6:** Przełącznik + / -
- C** Ekran LCD
- C1:** Wskaźnik połączenia
- C2:** Wskaźnik programu parowania
- C3:** Wskaźnik aktualnego etapu w recepturze krok po kroku
- C4:** Wskaźnik bezpieczeństwa
- C5:** Wskaźnik prędkości
- C6:** Wskaźnik temperatury
- C7:** Wskaźnik czasu
- D** Zespół miski
- D1:** Miska ze stali nierdzewnej
- D2:** Zamki (znajdują się pod uchwytami)
- D3:** Zdejmowane wrzeciono
- D4:** Uszczelka miski
- D5:** Pierścień blokujący wrzeciono
- E** Zespół pokrywy
- E1:** Regulator pary nasadka/korek
- E2:** Pokrywka
- E3:** Uchwyt uszczelki
- E4:** Uszczelka pokrywy
- F** Akcesoria:
- F0:** Schowek na akcesoria
- F1:** Nóż do rozdrabniania ultrablade
- F2:** Mikser
- F3:** Ubijaczka
- F4:** Nóż do ugniatania/ucierania
- F5:** Kosz parowy
- G** Łopatką
- H** Włącznik/wyłącznik 0/1 dopływu prądu do urządzenia
- I** Szczoteczka do czyszczenia

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Moc: 1550W (1000W: element grzewczy / 550W: silnik)

Zakres temperatury: 30° do 130°C
regulowana w krokach co 5°C.

Zakres czasu działania: 5 sekund do 2 godzin,
regulowany w krokach co 5 sek do 1 min max.

Ilość biegów: 13

- 2 prędkości okresowe:
prędkość 1 (5 sekund włączone / 20 sekund wyłączone).
prędkość 2 (10 sekund włączone / 10 sekund wyłączone).
- 10 progresywne prędkości ciągłe (prędkości 3 do 12).
- 1 maks. prędkość okresowa (prędkość 13).

- *Marka i logo Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami firmy Bluetooth SIG, Inc., a ich wykorzystanie przez Grupę SEB zostało oficjalnie dopuszczone.











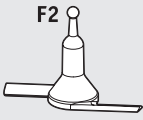







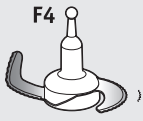








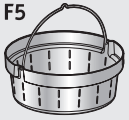





- Google Play i Android są markami Google Inc.

- Apple i logo Apple są markami Apple Inc., zarejestrowanymi w USA i innych krajach. App Store jest znakiem usługowym Apple Inc.

TWOJE URZĄDZENIE

Twoje urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:

PL

						
Nóż Ultrablade	 ultrablade	Miksowanie zup		3 min	2,5 l	--> 100°C
		Miksowanie przecierów owocowych		40 s	1 kg	--> 100°C
		Siekanie warzyw		15 s	1 kg	--> 100°C
		Siekanie mięsa		30 s	1 kg	--> 100°C
		Siekanie ryby		15 s	1 kg	--> 100°C
!! Nie używaj tego akcesoria do rozdrabniania twardych produktów, użyj ostrza F4 do ugniatania/kruszenia.						
Mikser		Rumiane potrawy		5 min	500 g	130°C
		Gulasze		45 min	2,5 l	95°C
Ubijaczka		Ubijanie białka,		5/10 min	 7 maks.	
		Majonez, Bita śmietana, bezy		2/5 min	0,5 l	
		Sosy, kremy, sosy do sałatek (tłuczone ziemniaki, polenta, itp.)		1/20 min	1 l	60-90°C
Nóż do ugniatania/ucierania		Wyrabianie ciasta białego chleba		2 min 30 s	1,2 kg	
		Wyrabiania kruchego ciasta, ciasta na herbatniki, specjalne chleby		2 min 30 s	1 kg	
		Wyrabianie bogatego ciasta (drożdżówka, babka itp.)		1 min 30 s 2 min	0,8 kg	
		Miksowanie rzadkich ciast (mieszanina ciasta, itp.)		40 s 3 min	1 kg	
		Rozdrabnianie orzechów		1 min	0,6 kg	
		Rozdrabnianie twardych pokarmów		1 min	0,6 kg	
		Kruszenie lodu		1 min	 6 à 10	
Kosz parowy		Gotowanie na parze warzyw, ryb lub mięsa		20/40min	1 kg	100°C
		Zupa z kawałkami jedzenia		40/45min	2,5 l	100°C
Nasadka/korek		Nasadka/korek do regulowania ekstrakcji pary				 a maxi  b mini
		- Ustawienie dużego parowania (a) = gotowanie na parze. - Ustawienie niskiego parowania (b) = risotto, kremowe desery, sosy, itd.				

Akcesoria są również wyposażone w obszary chwytne w celu ułatwienia obsługi.

Twoje urządzenie i-Companion może pracować w trybie "połączonym", a także w trybie "niepołączonym". Posiada również dwa tryby pracy: tryb automatycznych programów i tryb manualny.

• **Tryb automatycznych programu:**

Prędkość, temperatura i czas gotowania są zaprogramowane do automatycznego przygotowania zup, gulaszu, parzonych potraw i wypieków.

• **Tryb manualny:**

Można dowolnie personalizować ustawienia prędkości, temperatury gotowania, pieczenia i czasu.

PL

MONTAŻ MISKI, AKCESORIÓW I POKRYWY ZESTAWU

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, wyczyść wszystkie części (**D, E, F, G**) w ciepłej wodzie z mydłem, z wyjątkiem zespołu silnika (**A**). Miska (**D**) ma wyjmowany napęd (**D3**), aby ułatwić czyszczenie.
- Upewnij się przed użyciem, że wszystkie opakowania zostały usunięte, zwłaszcza ochrona między miską (**D**) a zespołem silnika (**A**).
- Umieść uszczelkę (**E4**) w uchwycie uszczelki (**E3**) (patrz il. 1) i zatrzaśnij zespół na pokrywie (**E2**) (patrz il. 2).
- Umieść uszczelkę (**D4**) na napędzie (**D3**). Zablokuj zespół pierścieniem blokującym na dnie miski (**D5**) (patrz il. 3).
- Umieść wybrane akcesoria w misce:
 - Akcesoria (**F1, F2, F3, or F4**) na napędzie na dnie miski (patrz il. 4.1),
 - do gotowania na parze, kosz parowy (**F5**) wewnątrz miski, (patrz il. 4.3), uważając, aby najpierw napełnić misę 0,7 l cieczą (woda, sos, itp.) (patrz il. 4.2).
- Dodaj składniki do wnętrza miski lub kosza parowego.
- Umieść pokrywkę na misce (**D**) wyrównując dwa trójkąty (patrz il. 5), zamknij pokrywkę bez naciskania, obracając w kierunku wskazanym strzałką (patrz il. 6).

Umieść na pokrywce nasadkę regulacji pary (**E1**).

Dostępne są 2 pozycje:




Ustawienie niskiego parowania umożliwia uzyskanie maksymalnej ilości kondensatu i dlatego zaleca się, aby do przygotowywania dań i sosów o większej konsystencji (risotto, kremowe desery, sosy, itp.).



Ustawienie wysokiego parowania umożliwia uwolnienie maksymalnej ilości ciepła i pary wodnej dla wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.). To ustawienie zapobiega rozpryskiwaniu podczas mieszania.

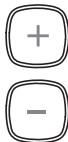
- Umieść miskę (**D**) na zespole silnika (**A**), aż usłyszysz "kliknięcie" (patrz il. 8).
- Urządzenie uruchamia się tylko wtedy, gdy miska i pokrywa są prawidłowo ustawione i zablokowane na zespole silnika.

W przypadku nieprawidłowego pozycjonowania miski lub niewłaściwego blokowania pokrywy (patrz il. 10.1 i 10.2), logo  zaczyna migać, gdy funkcja jest aktywna.

Wybranie ustawień użytkownika:



Wybór prędkości obrotowej silnika. 2 prędkości okresowe (prędkość 1 i 2) i 10 progresywnych prędkości ciągłych (prędkość 3 do 12)



Zwiększenie prędkości, temperatury i czasu pieczenia.
Zmniejszenie prędkości, temperatury i czasu pieczenia.

PL

Maks. prędkość okresowa (S13).



Wybór szybkości gotowania. Od 30° do 130°C.
Kontrolka ogrzewania: Zapala się podczas uruchomienia gotowania i wyłącza się, gdy temperatura wewnątrz miski spada poniżej 50°C.



Ten przycisk ma **3 funkcje**:

- "Zatwierdzenie" Twojego wyboru automatycznego programu lub wybranych ustawień w trybie ręcznym (prędkość, temperatura gotowania, czas).
- "Przerwa" podczas pracy, gdy urządzenie zostało uruchomione.
- "Reset" ustawień urządzenia, wybrany przez naciśnięcie i przytrzymanie przez 2 sekundy.
- "Zatwierdzenie etapu" w recepturze krok po kroku.



Wybór czasu pracy. Od 5 sekund do 2 godzin.

1. połączenie parowania

PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA:

Urządzenie zostało wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego stabilność. W razie niestabilności, prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zmniejszona, jeśli ta niestabilność nadal będzie występowała, silnik zostanie zatrzymany i na ekranie pojawi się napis "STOP".

- Sprawdź, czy ilość składników nie jest zbyt duża i czy używana prędkość jest prawidłowa.
- Sprawdź, czy używasz zalecanych akcesoriów.
- Następnie uruchom ponownie urządzenie.

STOSOWANIE W TRYBIE POŁĄCZONYM

Włączanie zasilania urządzenia

Twoje urządzenie posiada włącznik/wyłącznik oznaczony 0/1. Przełącz go na 1. **(patrz il. 9)**.

Ekran LCD wyświetla wszystkie ustawienia jako '0'.

W trybie połączenia, ekran LCD i-Companion jest niebieski.

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI

Smartfony i tablety, które są kompatybilne z i-Companion:



iPhone 4S lub nowszy
iPad 3 / iPad mini lub nowszy
Od iOS 8.



Od Android 4.3

(lista kompatybilnych modeli www.tefal.com)

INSTALACJA I-COMPANION

Co jest potrzebne do zainstalowania i-Companion:

- Aplikacja Companion, który można pobrać za darmo z App Store (iPhone / iPad) i Google Play (Android)
- Połączenie Bluetooth dostarczone przez Twój smartfon lub tablet Bluetooth® Smart 4.0: i-Companion łączy smartfon/tablet za pośrednictwem autonomicznego połączenia bezprzewodowego
- Smartfon/tablet musi być zbliżony do i-Companion (zasięg połączenia różni się, w zależności od układu domu).
- Punkt zasilania do podłączenia w i-Companion: i-Companion jest podłączony do smartfonu/tableta tylko wtedy, gdy jest on podłączony do zasilania.

Informacje na temat Bluetooth® Smart

Bluetooth® Smart 4.0 technology (lub Bluetooth niskoenergetyczny) umożliwia komunikację bezprzewodową pomiędzy aplikacją oraz urządzeniem o bardzo małym zużyciu energii.

PIERWSZE POŁĄCZENIE I-COMPANION W TRYBIE POŁĄCZONYM

Pobieranie aplikacji

Aby rozpocząć, pobierz aplikację na swoim smartfonie/tablecie poprzez podłączenie do App Store dla iOS lub Google Play dla Androida.

Po pobraniu aplikacji, będziesz mógł wykonać swoje pierwsze receptury z i-Companion w ciągu zaledwie kilku minut, bez zakładania konta. (dla użytkownika bez zakładania konta dostępnych jest 50 receptur).

Jeśli utworzysz konto w aplikacji, będziesz mógł uzyskać dostęp do całej zawartości i zmieniać swoje menu.

Zasilanie i-Companion

Twoje urządzenie posiada włącznik/wyłącznik oznaczony 0/1 (H). Przelącz go na 1 (**patrz il. 9**).

Aktywacja Bluetooth

Przenieś się w pobliże i-Companion i sprawdź, czy Bluetooth jest włączony w smartfonie/tablecie.

Uruchamianie aplikacji

Uruchom aplikację Companion, klikając na ikonę "Companion".



Parowanie

Co to jest parowanie?

Podczas pierwszego połączenia, aplikacja pobrana na smartfona/tablet i i-Companion automatycznie i szybko wykrywają siebie, pod warunkiem, że wykonano poniższe czynności.

Jeśli chcesz, z i-Companion możesz połączyć do 10 urządzeń.

Aby to zrobić, należy parować każde urządzenie osobno. (Patrz parowanie).

Jednakże w tym samym czasie może być połączone tylko jedno urządzenie.

- Zaakceptuj pliki cookie, które poprawiają aplikację przez zbieranie preferencji użytkownika.



- Wybierz urządzenie

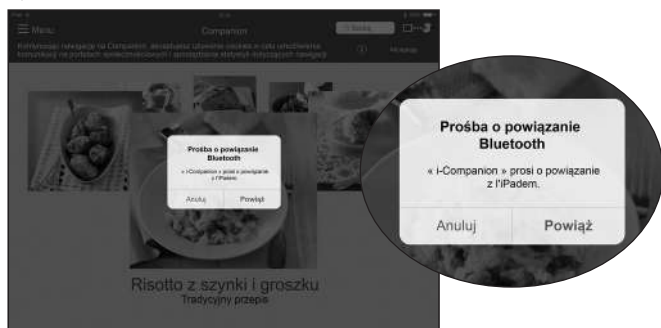


- Na żądanie aplikacji, naciśnij i przytrzymaj przycisk zegara (**B3**) na i-Companion (przez 4 sekundy).



Wskaźnik połączenia (**C1**) będzie migać przez maksymalnie 30 sekund, podczas gdy i-Companion łączy smartfona/tablet.

- Zaakceptuj żądanie parowania wyświetlane na smartfonie/tablecie lub dostęp do centrum powiadamiania, aby zaakceptować sparowanie.



Gdy wskaźnik połączenia (C1) stale świeci, połączenie zostało zrealizowane.

NB : Gdy parowanie została przeprowadzone, i-Companion automatycznie wykryje smartfon/tablet przy następnym połączeniu. Nie trzeba ponownie przeprowadzać czynności parowania.

Połączenie zrealizowane pomyślnie



Twój i-Companion jest teraz połączony ze smartfonem/tabletem. Powyższa ikona pokazuje, że połączenie zostało zrealizowane.

Połączenie nie powiodło się



Powyższa ikona pokazuje, że połączenie nie zostało zrealizowane.

Proszę powtórzyć następujące czynności:

- Przenieś się blisko i-Companion.
- Sprawdź, czy i-Companion jest prawidłowo podłączony do gniazdka i czy wtyczka prawidłowo działa.
- Sprawdź, czy smartfon/tablet jest kompatybilny (patrz lista kompatybilności na www.tefal.com).
- Sprawdź, czy funkcja Bluetooth jest włączona w smartfonie/tablecie.
- Ponownie uruchom etap parowania i zapoznaj się z FAQ (najczęściej zadawane pytania).

Jeśli problem nadal występuje, upewnij się, że smartfon/tablet jest kompatybilny

Jeśli korzystasz z urządzenia z systemem Android, upewnij się, że jest jednym z kompatybilnych modeli (patrz lista kompatybilności na stronie www.tefal.com).

- Przejdź do menu aplikacji, aby zobaczyć naszą gamę receptur.



W trybie połączenia podczas receptury krok po kroku, pierwszy reset kończy etap, a drugi reset kończy recepturę.

FAQ: Najczęściej zadawane pytania

Gdzie należy umieścić i-Companion?

- Umieść i-Companion na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni roboczej.
- W celu uzyskania najlepszego połączenia pomiędzy i-Companion i smartfonem/tabletem, zalecamy dokonanie wszelkich zmian zapewniających połączenie w rozsądnej odległości.
- Jeżeli wskaźnik połączenia (C1) stale świeci, Twoje urządzenie zostało połączone.
- Jeśli połączenie zostanie przerwane (symbol połączenia jest przekreślony), zbliż się do i-Companion, aby ponownie nawiązać połączenie.

Co się stanie, jeśli połączenie zostanie przerwane podczas receptury?

Jeśli połączenie między i-Companion i smartfonem/tabletem zostanie utracone podczas receptury, oba urządzenia są automatycznie synchronizowane, jak tylko połączenie zostanie przywrócone. Będziesz mógł kontynuować swój przepis z etapu, gdy połączenie zostało utracone.

Czy mogę używać i-Companion bez aplikacji?

Twoje urządzenie może być używane bez aplikacji. (Patrz pierwsze wykorzystanie w trybie niepołączonym).

W tym celu należy zapoznać się z punktem "Użytkowanie urządzenia".

Jednakże tylko aplikacja pozwoli Ci korzystać z wielu zalet podłączonego urządzenia.

Czy i-Companion można stosować z więcej niż jednym smartfonem lub tabletem?

Jeśli chcesz, możesz połączyć kilka urządzeń z i-Companion. Aby to zrobić, należy parować każde urządzenie osobno. (Patrz parowanie).

Jednakże w tym samym czasie może być połączone tylko jedno urządzenie.

Czy funkcja Bluetooth w moim telefonie musi być ciągle aktywna?

Funkcja Bluetooth musi być aktywna, w celu synchronizacji aplikacji z i-Companion.

Czy funkcja Bluetooth w moim telefonie musi być ciągle aktywna?

Funkcja Bluetooth musi być aktywna, w celu synchronizacji aplikacji z i-Companion.

STOSOWANIE W TRYBIE NIEPOŁĄCZONYM

Użytkowanie panelu sterowania (B)

Wybór automatycznych programów:



Pastry

Ciasta
(lista podprogramów)



Soup

Zupy
(lista podprogramów)



Slow cook

Wolne gotowanie instead of
gulasze
(lista podprogramów)



Steam

Potrawy gotowane na parze
instead of parzone
(lista podprogramów)

Włączanie zasilania urządzenia

Twoje urządzenie posiada włącznik/wyłącznik oznaczony 0/1. Przełącz go na 1.

Ekran LCD wyświetla wszystkie ustawienia jako '0'. **(patrz il. 9)**.

W trybie niepołączonym, ekran LCD i-Companion jest biały.

Tryb automatycznego programu



1- Naciśnij programy, których chcesz użyć (**B4**). Nad programami, które zostały wybrane pojawi się jasny punkt. Każdym razem, gdy naciśniesz ponownie, pojawiają się różne podprogramy, jeden po drugim.



2- Zaprogramowane ustawienia mogą być modyfikowane w trakcie gotowania (w zależności od wybranej receptury, składników i przetwarzanych ilości). Naciśnij przełącznik wyboru temperatury gotowania (**B2**) lub przełącznik wyboru czasu (**B3**): wybrane ustawienie będzie migać na ekranie (**C6-C7**).



3- Dostosuj ustawienie/ustawienia przy użyciu przełącznika wyboru +/- (**B6**).



4- Po zakończeniu modyfikowania wszystkich ustawień, należy nacisnąć przycisk "start" (**B5**), aby uruchomić program. Gdy urządzenie działa w trybie gotowania, zapala się czerwona lampka kontrolna (**B3**), aby poinformować, że gotowanie zostało rozpoczęte.

5- Po zakończeniu programu, urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe






6- Pod koniec programu zup, powolnego gotowania P2 i P3 i programów gotowania na parze, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymania ciepła przez 45 minut, aby utrzymać posiłek gorący, aż chwili serwowania. W programach powolnego gotowania P2 i P3 oraz w trybie ręcznym, silnik urządzenia pracuje z określoną prędkością, aby zachować potrawę w dobrym stanie i zapobiegać przywieraniu do dna miski. Aby zatrzymać tryb podtrzymywania ciepła, wystarczy nacisnąć przycisk "stop" (**B5**). Tryb podtrzymywania ciepła zatrzyma się automatycznie po otwarciu pokrywy, naciśnij wyzwalacze (**D2**) lub wyjmij miskę. Pod koniec ugniatacia w programach ciast P1 i P2, urządzenie zmienia na tryb "Wyrastanie ciasta" w temperaturze 30°C przez 40 minut, aby ciasto utraciło wodę. Po otwarciu pokrywy naciśnij zamki (**D2**) lub wyjmij miskę, urządzenie przechodzi w tryb przerwy i masz możliwość jego ponownego uruchomienia poprzez naciśnięcie przycisku "start".

Jeśli chcesz zatrzymać ten tryb, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk "stop".






7- Naciśnij zamki (**D2**) i wyjmij zespół miski (**D**) (patrz il. 12).

W trybie połączenia, po automatycznym uruchomieniu programu, można zatrzymać urządzenie w dowolnym momencie przez naciśnięcie przycisku "stop". Automatyczny program jest wtedy w trybie przerwy, masz możliwość ponownego uruchomienia po ponownym naciśnięciu przycisku "start". Jeśli wybrałeś niewłaściwy program i chcesz go anulować, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk "stop".

ODKRYJ DOSTĘPNE PROGRAMY AUTOMATYCZNE:

	Zupa P1	Zupa P2	Gulasz P1	Gulasz P2	Gulasz P3
Program automatyczny	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Domyślnie» prędkość (regulowana)	10 impulsów i prędkość 12 przez 2 min.	V7 - V10 przez 30 s	Prędkość 3	Prędkość 1	Prędkość 2
«Domyślna» temperatura (regulowana)	100°C (90°C do 100°C)	100°C (90°C do 100°C)	130°C (bez regulacji)	95°C (80°C do 100°C)	95°C (80°C do 100°C)
Czas prędkość (regulowana)	40 min (20 min do 60 min)	45 min (20 min do 60 min)	5 min (2 min do 15 min)	45 min (10 min do 2 godz.)	20 min (10 min do 2 godz.)
'Domyślna funkcja' utrzymania ciepła na koniec programu	45 min	45 min		45 min	45 min
Prędkość obrotowa silnika na poziomie utrzymania ciepła				5 s WŁ. przy prędkości 3 / 20 s WYŁ.	10 s WŁ. przy prędkości 3 / 10 s WYŁ.

PL

	Potrawy parzone P1	Potrawy parzone P2	Ciasto P1	Ciasto P2	Ciasto P3
Programy automatyczne	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Domyślnie» prędkość (regulowana)			Prędkość 5 przez 2 min 30 s	Prędkość 5 przez 1 min 30 s, a następnie prędkość 6 przez 2 min	Prędkość 3 przez 40 s, a następnie prędkość 9 przez 3 min
«Domyślna» temperatura (regulowana)	100°C (bez regulacji)	100°C (bez regulacji)			
Czas prędkość (regulowana)	30 min (1 min do 60 min)	35 min (1 min do 60 min)	2 min 30 s (30 s do 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s do 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s do 3 min 40 s)
'Domyślna funkcja' utrzymania ciepła na koniec programu	45 min	45 min			
Prędkość obrotowa silnika na poziomie utrzymania ciepła					
'Domyślna funkcja' wyrastania ciasta 30° na koniec programu			40 min	40 min	

KORZYSTANIE Z WEWNĘTRZNEGO KOSZA PAROWEGO

Czasy gotowania są podane wyłącznie w celach informacyjnych; w większości przypadków, potrawy będą właściwie przygotowane.

Jednak niektóre warunki mogą wpływać na czas gotowania:

- wielkość warzyw w całości lub w częściach
- ilość składników w koszu
- rodzaj warzyw, ich dojrzałość
- ilość wody w misce, która pokrywa się z pomiarem (0,7 l).

Pamiętaj, aby używać nasadki pary "maksymalne parowanie" (a) skierowanej do siebie.

Jeśli żywność nie jest właściwie przygotowane, można ustawić dodatkowy czas gotowania.

Czas gotowania na parze (w przypadku świeżych składników)

Składniki	Ilość (maks.)	Szacunkowy czas gotowania	Zalecany program parowy
Cukinie (w plastrach)	800 g	20 min	P1
Pasternak (krojony lub pokrojony w kostkę)	800 g	25 min	P1
Biała część pora	800 g	25 min	P1
Brokuły (rózyczki)	500 g	20 min	P1
Ryby (grube filety lub steki)	600 g (z pergaminem do pieczenia)	15 min	P1
Ziemniaki (małe, całe, młode)	1 kg	30 min	P2
Marchewki (pokrojone w plastry)	1 kg	30 min	P2
Zielona fasolka	800 g	30 min	P2
Białe mięso (filety z piersi kurczaka)	600 g (z pergaminem do pieczenia)	20 min	P2

Niektóre przepisy mogą spowodować nieoczekiwane przepełnienie wynikające z powstawania pęcherzyków, zwłaszcza podczas korzystania z mrożonych warzyw. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość.

TRYB RĘCZNY



1- Naciśnij bezpośrednio przycisk ustawienia, które chcesz zmienić, np. wybór prędkości (**B1**) lub wybór temperatury gotowania (**B2**), lub wybór czasu (**B3**), wybrany parametr miga na ekranie (**C5-C6-C7**).



2- Następnie dostosuj ustawienie/ustawienia przy użyciu przełącznika wyboru +/- (**B6**). Ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe, aby ustawić temperaturę bez ustawiania czasu trwania.



3- Po zakończeniu modyfikowania wszystkich ustawień, należy nacisnąć przycisk "start" (**B5**). Gdy urządzenie działa w trybie gotowania, zapala się czerwona lampka kontrolna, aby poinformować, że gotowanie zostało rozpoczęte. Po uruchomieniu programu, masz możliwość zatrzymania urządzenia w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku "stop" (**B5**).

Program jest wtedy w trybie przerwy, masz możliwość ponownego uruchomienia po naciśnięciu przycisku "start". Jeśli wybrałeś niewłaściwy program i chcesz go anulować, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk "stop".

4- Po zakończeniu programu, urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe

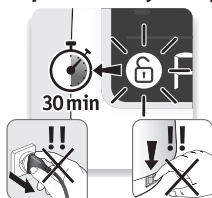
5- Naciśnij zamki (**D2**) i wyjmij zespół miski (**D**) (patrz il. 12).

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie nie powinno być zanurzane. Nigdy nie wkładaj jednostki silnika (A) pod bieżącą wodę. Po zakończeniu pracy, odłącz urządzenie.
- Oczyszczyć miskę natychmiast po użyciu, aby uniknąć przebarwień.
- Naciśnij zamki (D2) i wyjmij zespół miski (D).
- Umieścić miskę na płaskiej powierzchni.
- Odblokuj pokrywę obracając jedną czwartą obrotu w prawo. Ostrożnie zdejmij pokrywkę.
- Gdy części ostygną, odczep uchwyt uszczelki z pokrywy przy pomocy łopatki (G) (patrz il. 15).
- **Podczas czyszczenia i opróżniania miski zwróć uwagę na nóż ultrablade (F1) i nóż do ugniatacia/ucierania (F4), są bardzo ostre.**
- Gdy części ostygną:
 - zdemontuj wspólne wrzeciono (D3), uszczelkę (D4) i pierścień zaciskowy (D5) (patrz il. 13).
 - wyczyść miskę (D), wspólne wrzeciono (D3), uszczelkę (D4), pierścień zaciskowy (D5), akcesoria (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), nasadkę regulacji parowania (E1), pokrywkę (E2), uchwyt uszczelki (E3) i uszczelkę (E4) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości wody z mydłem.
- Splucz te części pod bieżącą wodą.
- W celu usunięcia zapieczonej potrawy, zamocz miskę na kilka godzin w wodzie ze środkiem do mycia naczyń i usuń, w razie potrzeby, za pomocą łopatki (G) lub ścierną częścią gąbki.
- Jeżeli w misce nagromadził się kamień, użyj wilgotnej gąbki i jeśli to konieczne, białego octu.
- Do czyszczenia zespołu silnika (A) należy używać wilgotnej ściereczki. Ostrożnie osusz.
- Aby pomóc w czyszczeniu, miskę, zespół pokrywy i akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem wspólnego wrzeciona (D3 i D4) i pierścienia blokującego (D5) (patrz il. 14).
- Akcesoria, odłączane wspólne wrzeciono i części pokrywy mogą zostać nieznacznie odbarwione pewnymi składnikami, takimi jak curry, sok z marchwi, itp.; to nie stanowi żadnego zagrożenia dla zdrowia lub dla funkcjonowania urządzenia. Aby tego uniknąć, należy czyścić te części bezpośrednio po użyciu.
- Przed użyciem zespołu miski (D), upewnij się, że styki elektryczne pod miską są czyste i suche.

WAŻNE - INSTRUKCJE 'UCZYŃ SWOJE URZĄDZENIE BEZPIECZNYM' ('SECU')

Urządzenie zostało wyposażone standardowo w elektroniczne zabezpieczenie silnika, gwarantujące jego długowieczność. Ten elektroniczne zabezpieczenie chroni przed nieprawidłowym użyciem; w ten sposób, silnik jest odpowiednio chroniony.



W przypadkach ekstremalnego użytkowania, którego nie uwzględniają zalecenia w instrukcji (patrz paragraf "PIERWSZE UŻYCIĘ": potencjalnie zbyt duże ilości i/lub nadmiernie długie wykorzystanie i/lub przygotowanie różnych receptur w krótkich odstępach czasu), ochrona elektroniczna zostanie uruchomiona, w celu ochrony silnika; W tym przypadku, urządzenie przestanie działać i komunikat "SECU" będzie wyświetlany na ekranie LCD panelu sterowania, co oznacza, że urządzenie jest czasowo wyłączone z eksploatacji.

Jeśli "SECU" jest wyświetlane na panelu sterowania i urządzenie przestanie działać, należy postępować odpowiednio:

- Pozostaw urządzenie podłączone, nie naciskaj przełącznika "0/1" (H).
- Proszę odnieść się do zaleceń w instrukcji i zrewidować korzystanie z urządzenia (patrz rozdział "PIERWSZE UŻYCIĘ": ilość składników / czas przygotowania receptury / temperatury / typ wyposażenia).
- Pozostaw przez pół godziny silnik do ostygnięcia.

- Uruchom ponownie urządzenie naciskając przez dwie sekundy przycisk "Start/Stop/Reset" (**B5**).

Twoje urządzenie jest gotowe do ponownego użycia.

W przypadku potrzeby uzyskania dalszych informacji, dział obsługi klienta jest do Twojej dyspozycji (patrz szczegóły w karcie gwarancyjnej).

PL

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Problemy podczas gotowania na parze.	Nasadka regulacji parowania nie jest prawidłowo podłączona.	Ustaw nasadkę parowania na "wysokie parowanie" (obrót do siebie); to ustawienie umożliwia maksymalną ilość parowania w misce dla wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.), w misce będzie więcej pary wodnej, a proces gotowania będzie bardziej efektywny. Pozycja 'niskiego parowania' umożliwia uwolnienie maksymalnej ilości ciepła i pary wodnej dla wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.). Ta pozycja pozwala również uniknąć rozpryskiwania podczas gotowania. Pozycja 'wysokiego parowania' umożliwia ulotnienie maksymalnej ilości kondensatu i dlatego zaleca się, aby do przygotowywania dań i sosów o większej konsystencji (risotto, kremowe desery, sosy, itp.).
	Niewystarczający czas gotowania	Czasy gotowania są wyłącznie w celach informacyjnych; w większości przypadków nie zapewnia to prawidłowego przygotowania potraw. Jednak niektóre warunki mogą wpływać na czas gotowania: – wielkość warzyw w całości lub krojone – ilość składników w koszu – rodzaj warzyw, ich dojrzałość – ilość wody w misce, która pokrywa się z pomiarem (0,7 l). Jeśli żywność nie jest właściwie przygotowane, można ustawić dodatkowy czas gotowania. Można również skorzystać z trybu ręcznego, wybierając temperaturę 130°C, a czas gotowania w zależności od ilości i rodzaju składników.
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
	Przełącznik (H) jest w położeniu 0.	Przestaw przełącznik w położenie 1.
	Miska i pokrywka nie są prawidłowo ustawione i zablokowane.	Sprawdź, czy pokrywa misy są prawidłowo ustawione i zablokowane, zgodnie ze schematami w instrukcji obsługi.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Pokrywa nie blokuje.	Pokrywka jest niewłaściwie zmontowana.	Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo zamontowana na uchwycie uszczelki oraz czy uchwyt uszczelki jest całkowicie wciśnięty na pokrywie we wszystkich miejscach.
Nadmierne drgania.	Urządzenie nie jest umieszczone na płaskiej powierzchni, urządzenie nie jest stabilne.	Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Objętość składników zbyt duża.	Zmniejsz ilość włożonych składników.
	Błąd akcesoriów.	Sprawdź, czy używasz zalecanych akcesoriów.
Wyciek przez przykrywkę.	Objętość składników zbyt duża.	Zmniejsz ilość włożonych składników.
	Przykrywka jest nieprawidłowo umieszczona lub zablokowana.	Zablokuj pokrywkę prawidłowo na misce.
	Brak uszczelki.	Umieść uszczelkę na uchwycie uszczelki i zaciśnij zespół pokrywki.
	Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona.	Wymień uszczelkę, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Błąd akcesoriów.	Sprawdź, czy używasz zalecanych akcesoriów.
Przeciek przez wrzeciono miski.	Uszczelka miski nie jest prawidłowo umieszczona.	Umieść prawidłowo uszczelkę.
	Uszczelka miski jest uszkodzona.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pierścień blokujący (D5) nie jest prawidłowo zablokowany.	Zablokuj prawidłowo pierścień (D5).
Ostrza trudno się obracają.	Kawałki żywności, które są zbyt duże lub zbyt twarde, blokują go przed obracaniem.	Zmniejsz wielkość lub ilość włożonych składników. Dodaj trochę płynu.
Zapach z silnika.	Przy użytkowaniu urządzenia po raz pierwszy lub w przypadku przeciążenia silnika spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże.	Pozostaw silnik do ostygnięcia (około 30 minut) i zmniejsz ilość składników w misce.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Wyświetla się "STOP".	Urządzenie wykryło zbyt wiele drgań i przeszło w tryb bezpieczeństwa.	Sprawdź, czy używasz właściwej prędkości i czy używasz zalecanych akcesoriów.
Wyświetla się "SECU".	Przeciążenie silnika spowodowane zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże, lub nadużywanie bez dostatecznego czasu chłodzenia.	Pozostaw silnik do ostygnięcia (około 30 minut) i zmniejsz ilość składników w misce.
Wyświetla się "SECU" + miga czerwona lampa kontrolna.	Przegrzanie czujników temperatury.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się "Err1". + miga czerwona lampa kontrolna.	Element grzewczy nie działa.	Sprawdź, czy bieguny zasilania w misce nie są zatkane z jedzeniem. Jeśli tak, oczyścić je i spróbuj ponownie. Jeśli nadal nie działa, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się "Err2".	Błąd elektroniczny.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się "Err3".	Usterka prędkości.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się "Err4".	Błąd komunikacji z kartą elektroniczną rozdrabniacza.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się "ntc1". + miga czerwona lampa kontrolna.	Czujnik temperatury 1 nie działa.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się "ntc2". + miga czerwona lampa kontrolna.	Czujnik temperatury 2 nie działa.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Urządzenie nadal nie działa?

Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

UTYLIZACJA

- Utylizacja materiałów opakowaniowych i urządzeń.

Opakowanie zawiera wyłącznie materiały, które nie są niebezpieczne dla środowiska i które mogą być usunięte zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji.



W celu utylizacji urządzenia należy zwrócić się do odpowiedniego wydziału lokalnych władz.

PL

- Koniec eksploatacji urządzeń elektrycznych.

Przed wszystkim ochrona środowiska!



- ① Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➔ Przekaż go do punktu zbiórki w celu przetworzenia.

- *Marka i logo Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami firmy Bluetooth SIG, Inc., a ich wykorzystanie przez Grupę SEB zostało oficjalnie dopuszczone.
- Google Play i Android są markami Google Inc.
- Apple i logo Apple są markami Apple Inc., zarejestrowanymi w USA i innych krajach. App Store jest znakiem usługowym Apple Inc.

GLOSARIUSZ

Parowanie: Grupowanie lub łączenie dwóch urządzeń.

Odbywa się to, gdy smartfon lub tablet łączy się po raz pierwszy z i-Companion.

Synchronizacja: Aktualizacja informacji. Aplikacja i-Companion synchronizują ze sobą w celu wymiany informacji, gdy są one połączone.

Łączenie: dokonywanie połączenia między aplikacją (smartfon/tablet) a urządzeniem (i-Companion). Łączenie jest niezbędne do synchronizacji.

Pliki cookie: informacje o użytkowaniu wysłane do Moulinex, w celu ulepszenia aplikacji.

Asmens apsauga

- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir laikykite ją saugioje vietoje. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jeigu prietaisas naudojamas nesilaikant instrukcijos.
 - LT • Prieš surinkdami, išmontuodami ar valydami prietaisą arba palikdami jį be priežiūros visada atjunkite jį nuo elektros tinklo. Neleiskite vaikams naudoti prietaisą be priežiūros.
 - Vaikams negalima naudoti šio prietaiso. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
 - Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurie turi fizinę, jutiminę arba protinę negalią, neturi patirties arba žinių, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo juos prižiūri arba jiems yra nurodyta kaip naudoti įrenginį.
- Vaikams neturi būti leidžiama žaisti su prietaisu.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.



- Naudojant prietaisą kai kurios jo dalys gali įkaisti iki aukštos temperatūros (dubens nerūdijančio plieno sienelė, nuimamas darbinis velenas, skaidrios dangtelio ir gaubtelio dalys, metalinės dalys po dubeniu, krepšelis). Juos palietus galima nusideginti. Prietaisą laikykite už neįkaistančių plastikinių dalių (rankenų, variklio bloko). Raudona įkaitimo kontrolinė lemputė rodo, kad yra pavojus nusideginti.
- Prieinamų veikiančio prietaiso paviršių temperatūra gali būti aukšta.
- Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis veikia netinkamai, yra sugedęs arba jei yra pažeistas maitinimo laidas arba kištukas. Siekiant išvengti pavojaus, maitinimo laidas turi būti keičiamas patvirtintame techninio aptarnavimo centre (žr. garantijos knygelėje pateiktą sąrašą).
- Draudžiama prietaisą nardinti į vandenį. Niekada neikiškite variklio bloko **(A)** po tekančiu vandeniu.
- Prietaisas skirtas naudoti tik patalpose buitinėms reikmėms ir žemesniame nei 2000 m aukštyje. Gamintojas neprisiima atsakomybės ir pasilieka teisę atšaukti garantiją, jeigu prietaisas naudojamas

komerciniais tikslais arba netinkamai ar jeigu nesilaikoma instrukcijoje pateiktų nurodymų.

- Draudžiama naudoti šį prietaisą buitiniams ir panašiais tikslais (kuriems netaikoma garantija), pavyzdžiui:
 - parduotuvių, biurų ar kitos darbinės erdvės personalo virtuvėse.
 - virtuvėse, kurios yra įrengtos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse patalpose.
 - fermose.
 - viešbučių, motelių ir kitų įmonių, teikiančių apgyvendinimo paslaugas, klientams.
 - svečių kambariuose.



• **Jūsų prietaisas išskiria garus, kurie gali nudeginti. Atsargiai elkitės su dangčiu ir gaubteliu (jei reikia, naudokite orkaitės pirštines, puodekelę ir pan.). Gaubtelį imkite už centrinės jo dalies.**

- **Nenaudokite prietaiso, jeigu tarpiklis neįstatytas tarpiklio laikiklyje arba jeigu tarpiklio laikiklis neuždėtas ant dangčio. Naudojant prietaisą gaubtelis turi būti įstatytas į dangčio angą (nebent recepte nurodyta kitaip).**



ĮSPĖJIMAS: Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižeisti.

Būkite atsargūs, kad valydami peilį „Ultrablade“ (F1) bei tešlos minkymo peilį / smulkinimo peilį (F4) ir ištuštinami dubenį neįsipjautumėte, nes peiliai yra labai aštrūs. Būkite atsargūs pildami į kombainą karštą skystį, nes jis gali staiga užvirti ir išsipilti iš prietaiso.

Baigę naudoti, įdėkite smulkintuvo peilį „Ultrablade“ (F1) į dubenį. ĮSPĖJIMAS: Valydami, pripildami arba ištuštinami prietaisą būkite atsargūs, kad skystis neišsilietų ant jungties.

ĮSPĖJIMAS: Kaitinimo elemento paviršius po naudojimo tebėra įkaitęs.

- Prietaisui kaistant ir iki visiško jo atvėsimu lieskite tik jo rankenas (fiksatorius D2, dangčio rankeną E2 ir gaubtelio rankeną E1).
- Kiekvieno priedo ir kiekvienos programos veikimo trukmės ir greičio nustatymai pateikti instrukcijoje.

- **Vadovaukitės prietaiso priedų surinkimo ir pritvirtinimo nurodymais.**
- **Vadovaukitės prietaiso valymo ir techninės priežiūros nurodymais.**
- **Valydami savo prietaisą, visada laikykitės valymo nurodymų:**
 - **Atjunkite prietaisą nuo tinklo.**
 - **Nevalykite prietaiso, kol jis karštas.**
 - **Nuvalykite drėgna šluoste ar kempine.**
 - **Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ir nekiškite jo po tenkančiu vandeniu.**

TIK EUROPOS ŠALIŲ RINKOMS:

- Laikykite šį aparatą ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
Vaikams negalima leisti žaisti su šiuo prietaisu.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurie turi fizinę, jutiminę arba protinę negalią, arba kuriems trūksta patirties ar žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta galimus pavojus.
- 8 metų ir vyresni vaikai šį aparatą gali naudoti, jeigu yra prižiūrimi, išmokyti saugiai jį naudoti ir gerai supranta grėšiantį pavojų. Vaikams negalima leisti valyti ir prižiūrėti aparato, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir juos prižiūri suaugusieji.

Prijungimas prie elektros tinklo

- Prietaisas turi būti jungiamas prie įžeminto elektros lizdo.
- Prietaisas skirtas naudoti tik esant kintamajai srovei. Patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant aparato techninių duomenų plokštelės, atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.
- Netinkamai prijungus prietaisą prie elektros tinklo garantija nebegalioja.
- Norėdami atjungti prietaisą niekada netraukite už maitinimo laido.
- Nenardinkite prietaiso, maitinimo laido ar kištuko į skystį.
- Maitinimo laidas turi būti atokiau nuo įkaitusių įtaiso dalių ir prie jų nesiliesti, jis neturi būti tiesiamas šalia šilumos šaltinių ar aštrių briaunų.

Netinkamas naudojimas

- **Nelieskite dangčio, kol prietaisas visiškai nesustos (stabdymo mygtukas); palaukite, kol maišomas maistas nustos sukstis.**
- Prieš pirmiausia dėkite į dubenį kietus maisto produktus, tik po to pilkite skystuosius (**žr. 11.1 pav.**), neviršdami žymos „2.5 L MAX“ dubens vidinėje pusėje (**žr. 11.2 pav.**). Jeigu dubuo perpildytas, gali išsilieti verdantis vanduo.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad gaminant maisto ruošimo garuose programa, vandens turi būti įpilta ne daugiau nei 0,7 l (**žr. 4.2 pav.**).
- Niekada nekiškite pirštų ar kokio nors kito objekto į dubenį prietaisui veikiant.
- Nenaudokite dubens kaip taros (maistui laikyti, šaldyti ar sterilizuoti).
- Statykite prietaisą ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus, švaraus ir sauso pagrindo.
- Nedėkite prietaiso prie sienos ar spintos, nes garai gali juos pažeisti apgadinti.
- Nestatykite prietaiso šalia veikiančio šilumos šaltinio (viryklės, buitinės technikos prietaisto ir t. t.).
- Neuždenkite dangčio šluoste ar kitokiu daiktu, neužkimškite dangtyje esančios angos, naudokite garų reguliavimo gaubtelį.
- Veikiant prietaisui saugokite, kad į jo priedus neapatektų palaidi ilgi plaukai, šalikai ir pan.
- Niekada nedėkite priedų, dubens ir dangčio į mikrobangų krosnelę.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Niekada neviršykite instrukcijoje nurodyto didžiausio produktų kiekio.
- Prietaisui atvėsus, laikykite jį tam skirtoje vietoje.

Garantinis aptarnavimas

- Savo pačių saugumo sumetimais nenaudokite kitų priedų ar atsarginių dalių, išskyrus tas, kurias pateikia patvirtinti garantiniai centrai
- Visi techninės priežiūros ir taisymo darbai, išskyrus įprastą klientų atliekamą valymą ir priežiūrą, turi būti vykdomi patvirtintame techninės priežiūros centre.
- Žr. lentelę „Ką daryti, jeigu jūsų prietaisas neveikia?“, pateiktą naudojimo instrukcijos pabaigoje.



Skaitydami šią naudojimo instrukciją rasite naudojimo rekomendacijas, kurios padės jums susipažinti su visomis jūsų prietaiso galimybėmis: sriubų, troškinių, garuose ruošiamų patiekalų ir desertų ruošimo būdais.

PRIETAISO APRAŠYMAS:

- A** Variklio blokas
- B** Valdymo skydas
- B1:** greičio reguliatorius
- B2:** maisto ruošimo temperatūros reguliatorius ir (arba) įkaitimo kontrolinė lemputė
- B3:** veikimo laiko reguliatorius / poravimo reguliatorius
- B4:** automatinio programų parinkimo mygtukai
- B5:** mygtukas „START/STOP/RESET“ (paleidimas / stabdymas / atkūrimas)
- B6:** reguliatorius + / -
- C** Skystųjų kristalų ekranas
- C1:** ryšio kontrolinės lemputės rodinys
- C2:** maisto ruošimo garuose programos rodinys
- C3:** dabartinės pakopos rodinys ruošimo pagal receptą pakopomis metu
- C4:** saugumo indikatoriaus rodinys
- C5:** greičio rodinys
- C6:** temperatūros rodinys
- C7:** laiko rodinys
- D** Dubens mazgas
- D1:** nerūdijančio plieno dubuo
- D2:** fiksatoriai (po rankenomis)
- D3:** Nuimamas darbinis velenas
- D4:** dubens tarpiklis
- D5:** darbinio veleno fiksavimo žiedas
- E** Dangčio mazgas
- E1:** garų reguliavimo gaubtelis / kamštis
- E2:** dangtis
- E3:** tarpiklio laikiklis
- E4:** dangčio tarpiklis
- F** Priedai:
- F0:** priedų laikymo dėžė
- F1:** peilis „Ultrablade“
- F2:** maišytuvas
- F3:** šluotelė
- F4:** tešlos minkymo peilis / smulkinimo peilis
- F5:** krepšelis maisto ruošimui garuose
- G** Mentelė
- H** Įj./Išj. jungiklis 0/1 nutraukia elektros energijos tiekimą prietaisui
- I** Valymo šepetėlis

PRIETAISO TECHNINIAI DUOMENYS:

Galia:	1550 W (1000 W: kaitinimo elementas / 550 W: variklis)
Temperatūros intervalas:	30–130 °C, reguliuojama 5 °C intervalais
Veikimo trukmės intervalas:	5 sek.–2 val., reguliuojama ne mažesniais nei 5 sek. ir ne didesniais nei 1 min. intervalais
Greičių pakopų skaičius: 12 13	– 2 kintamo greičio pakopos: 1 greičio pakopa (5 sek. Įj. / 20 ek. Išj.) 2 greičio pakopa (10 sek. Įj. / 10 ek. Išj.) – 10 laipsniškai didėjančių pastovių greičių pakopos (3–12 greičių pakopos). – 1 maks. kintamo greičio pakopa (13 greičio pakopa).

– *The Bluetooth® Bluetooth® žodinis ženklas ir logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Bluetooth SIG, Inc.“, „SEB Group“ suteiktas oficialus leidimas juos naudoti.

– „Google Play“ ir „Android™“ yra prekių ženklai, priklausantys „Google Inc.“

– „Apple“ ir „Apple“ logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Apple Inc.“ ir registruoti JAV ir kitose šalyse. „App Store“ yra „Apple Inc.“ paslaugos ženklas.

JŪSŲ PRIETAISAS

Jūsų prietaisai tiekiami su šiais reikmenimis:

Peilis „Ultrablade“ 	F1	Sriubų maišymas	3 min.	2,5 l	100°C
		Vaisių tyrių maišymas	40 sek.	1 kg	100°C
		Daržovių smulkkinimas	15 sek.	1 kg	100°C
		Mėsos smulkkinimas	30 sek.	1 kg	100°C
		Žuvies smulkkinimas	15 sek.	1 kg	100°C
!! Nenaudokite šio priedo kietiems produktams smulkinti, naudokite F4 minkymo peilį / smulkintuvą.					
Maišytuvas 	F2	Apkepti patiekalai	5 min.	500 g	130°C
		Troškiniai	45 min.	2,5 l	95°C
		Rizotai	22 min.	1,5 kg	95°C
		Daržovių troškiny „Ratatouille“, čatnis, ankštiniai (nustatymų ieškokite receptų knygelėje)			
Šluotelė 	F3	Kiaušinių baltymų plakimas	7	5–10 min.	7 maks.
		Majonezas, plakta grietinėlė, morengų masė	7	2–5 min.	0,5 l
		Padažai, kremai, užpilai Padažai, kremai, užpilai (bulvių košė, rupių kukurūzų miltų košė (polenta) ir t. t.)	nuo 4 iki 7	1–20 min.	1 l
Tešlos minkymo peilis / smulkkinimo peilis 	F4	Baltos duonos tešlos minkymas	5	2 min. 30 sek.	1,2 kg
		Trapios tešlos, biskvitinės tešlos, specialios duonos tešlos minkymas	5	2 min. 30 sek.	1 kg
		Mielinės tešlos (bandelėms, keksams ir t. t.) minkymas	+ 5	1 min. 30 sek. / 2 min.	0,8 kg
		Minkštos tešlos (pyragams ir t. t.) maišymas	+ 5	40 sek. / 3 min.	1 kg
		Riešutų smulkkinimas	5	1 min.	0,6 kg
		Kietų produktų kapojimas	5	1 min.	0,6 kg
		Ledo smulkkinimas	5	1 min.	6–10
		Tešla blynams, tešla vafliams	5	1 min.	1,5 l
Krepšelis maisto ruošimui garuose 	F5	Daržovių, žuvies arba mėsos gaminimas garuose	12	20–40 min.	1 kg
		Sriuba su gabaliukais	12	40–45 min.	2,5 l
Gaubtelis / kamštis 	E1	Garų ištraukimo reguliavimo gaubtelis / kamštis			
		– Didelio garų kiekio nustatymas su (a) = ruošimas garuose.			
		– Mažo garų kiekio nustatymas (b) = rizotas, kreminiai pudingai, padažai ir t. t.			

Šie priedai taip pat turi suėmimo vietas, palengvinančias jų naudojimą.

LT

Jūsų prietaisas su programine įranga „i-Companion“ gali būti naudojamas ir prijungties, ir atjungties režimu. Be to, jis turi du darbo režimus: automatinį programų režimą ir rankinio valdymo režimą.

• **Automatinių programų režimas:**

greičio pakopa, ruošimo temperatūra ir trukmė yra užprogramuotos, taigi sriubos, troškiniai, garuose ruošiami patiekalai ir tešlos gali būti gaminami automatinio režimu.

• **Rankinio valdymo režimas:**

galite patys pasirinkti norimus greičio, ruošimo temperatūros ir trukmės nustatymus.

LT

DUBENS, JO PRIEDŲ IR DANGČIO MAZGO SURINKIMAS

- Prieš naudodami savo prietaisą pirmą kartą, išplaukite visas dalis (**D, E, F, G**), išskyrus variklio bloką (**A**), šiltame muiluotame vandenyje. Tam, kad valyti būtų paprasčiau, **jūsų dubenyje (D)** įrengtas nuimamas darbinis velenas (**D3**).
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad nuėmėte visas pakuotės medžiagas, ypač apsaugines medžiagas tarp dubens (D) ir **variklio bloko (A)**.
- Įdėkite tarpiklį (**E4**) į tarpiklio laikiklį (**E3**) (žr. 1 pav.) ir užfiksuokite mazgą ant dangčio (**E2**) (žr. 2 pav.).
- Įstatykite tarpiklį (**D4**) ant bendro darbinio veleno (**D3**). **Užfiksuokite mazgą** prie dubens pagrindo fiksavimo žiedu (**D5**) (žr. 3 pav.).
- Įstatykite į dubenį pasirinktą priedą:
 - priedus (**F1, F2, F3, or F4**) tvirtinkite ant bendro darbinio veleno, dubens apatinėje dalyje (žr. 4.1 pav.),
 - ruošimui garuose garų skirtą krepšelį (**F5**) įstatykite į dubens vidų (žr. 4.3 pav.), prieš tai iš anksto įpylę į jį 0,7 l skysto produkto (vandens, padažo ar pan.) (žr. 4.2 pav.).
- Sudėkite maisto produktus į dubenėlį arba krepšelį maisto ruošimui garuose.
- Uždėkite dangtį ant dubens (**D**), **sulygiuodami** du trikampius (žr. 5 pav.), ir užfiksuokite dangtį sukdam, bet nespausdami, prieš laikrodžio rodyklę (žr. 6 pav.).

Įstatykite į dangtį garų reguliavimo gaubtelį (**E1**).

Galimos 2 padėtys:



Pasirinkus mažo garų kiekio nustatymą išleidžiamas didžiausias kondensato kiekis, todėl rekomenduojama rinktis šį nustatymą ruošiant tirštesnius patiekalus ir padažus (rizotą, kreminius pudingus, padažus ir t. t.).



Pasirinkus didelio garų kiekio nustatymą daugiausia šilumos ir garų kaupiasi dubenyje; šis nustatymas tinka visiems maisto ruošimo garuose būdams (sriuboms ir t. t.). Taip pat pasirinkus šį nustatymą išvengiama taškymosi maišant.

- Uždėkite dubenį (**D**) ant variklio bloko (**A**); turi pasigirsti spragtelėjimas (žr. 8 pav.).
- Prietaisas įsijungia tik tada, kai dubens ir dangčio padėtis yra tinkama ir jie užfiksuoti ant variklio bloko.

Kai funkcija aktyvinta, neteisingai uždėjus dubenį arba netinkamai užfiksavus dangtį (žr. 10.1 ir 10.2 pav.), pradeda mirksėti logotipas .

Pasirinktinių parametru nustatymas:



Variklio greičio pakopos pasirinkimas. 2 kintamo greičio pakopos (1 ir 2 greičio pakopos) ir 10 laipsniškai didėjančios pastovių greičių pakopos (3–12 greičio pakopos)



Padidinkite greitį, ruošimo temperatūrą ir trukmę.
Sumažinkite greitį, ruošimo temperatūrą ir trukmę.

1 maks. kintamo greičio pakopa (13 greičio pakopa).



Ruošimo greičio pasirinkimas. 30–130 °C.

Įkaitimo kontrolinė lemputė įsižiebia, prasidėjus maisto ruošimui, ir išsijungia, kai dubens viduje temperatūra nukrenta žemiau 50 °C.



Šis mygtukas turi **3 funkcijas**:

- Jūsų automatinės programos ar jūsų pasirinktų rankinio režimo parametru (greičio, ruošimo temperatūros, trukmės) „patvirtinimas“.
- Veikimo „**Pristabdymas**“ po prietaiso įjungimo.
- Pasirinktų prietaiso nustatymų „**atkūrimas**“, paspaudus mygtuką ir laikant nuspaudus 2 sekundes.
- „**Pakopos patvirtinimas**“ ruošimo pagal receptą pakopomis metu.



Darbo laiko pasirinkimas. Nuo 5 sek. iki 2 val.

1-asis prijungimas poravimas

Naudojimo patarimai:

Jūsų prietaise įrengtas mikroprocesorius, kuris valdo ir analizuoja jo stabilumą. Jeigu prietaisas nestabilus, variklio sukimosi greitis bus automatiškai sumažintas; jei prietaisas ir toliau bus nestabilus, variklis bus sustabdytas ir ekrane bus rodoma „STOP“.

- Patikrinkite, ar sudėtas ne per didelis maisto produktų kiekis ir ar pasirinkta tinkama greičio pakopa.
- Patikrinkite, ar naudojate rekomenduojamą priedą.
- Tada vėl įprastu būdu paleiskite prietaisą.

NAUDOJIMAS PRIJUGTIES REŽIMU

Prietaiso įjungimas

Jūsų prietaise įrengtas jungiklis, pažymėtas „0/1“. Nustatykite jungiklį į padėtį „1“ (žr. 9 pav.).

LCD ekrane visi nustatymai bus rodomi kaip „0“.

Prietaisą naudojant prijungties režimu, „i-Companion“ skystųjų kristalų ekranas yra mėlynas.

PASIRUOŠIMAS DIEGTI

Išmanieji telefonai ir planšetiniai kompiuteriai, kurie yra suderinami su „i-Companion“:



„iPhone 4S“ arba naujesnio
„iPad 3 / iPad mini“ arba naujesnio
Nuo „iOS 8.“ versijos



Nuo „Android 4.3“ versijos

(suderinamų modelių sąrašą rasite www.tefal.com)

I-COMPANION DIEGIMAS

Ko reikia norint įdiegti „i-Companion“:

- „Companion“ programos, kurią galima nemokamai atsisiųsti iš „App Store“ („iPhone/iPad“) ir „Google Play“ („Android“)
- „Bluetooth“ ryšio, kurį užtikrina jūsų išmaniajame telefone arba planšetiniame kompiuteryje įdiegta „Bluetooth® Smart 4.0“ programa; „i-Companion“ prisijungia prie jūsų išmaniojo telefono ir planšetinio kompiuterio autonominiu belaidžiu ryšiu
- Išmanusis telefonas / planšetinis kompiuteris turi būti arti „i-Companion“ (ryšio diapazonas skiriasi ir priklauso nuo namų plano).
- Maitinimo taškas, skirtas prijungti prie „i-Companion“: „i-Companion“ prisijungia prie jūsų išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio tik tada, kai jis yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.

Apie „Bluetooth® Smart“

„Bluetooth® Smart 4.0“ technologija (arba „Bluetooth Low Energy“) leidžia palaikyti belaidį ryšį tarp programos ir prietaiso suvartojant labai mažai energijos.

PIRMAS „I-COMPANION“ PRIJUNGIMAS PRIJUNGTIES REŽIMU

Programos atsisiuntimas

Norėdami pradėti, atsisiųskite programą į savo išmanųjį telefoną / planšetinį kompiuterį prisijungdami prie „App Store“ (iOS atveju) arba „Google Play“ (jei naudojate „Android“).

Atsiuntę programą galėsite naudodami „i-Companion“ pradėti gaminti patiekalus pagal savo pirmuosius receptus vos per kelias minutes, nesukurdami paskyros (nesukuriant paskyros jums prieinami 50 receptų).

Jei sukursite programos paskyrą, jums bus suteikta prieiga prie viso turinio, tsigi galėsite rinktis skirtingus meniu.

„i-Companion“ įjungimas

Jūsų prietaise įrengtas jungiklis, pažymėtas „0/1 (H)“. Perjunkite jį į padėtį „1“ (žr. 9 pav.).

„Bluetooth“ įjungimas

Prieikite arčiau prie „i-Companion“ ir patikrinkite, ar aktyvintas jūsų išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio „Bluetooth“ ryšys.

Programos paleidimas

Paleiskite „Companion“ programą paspausdami „Companion“ piktogramą.



Poravimas

Kas yra poravimas?

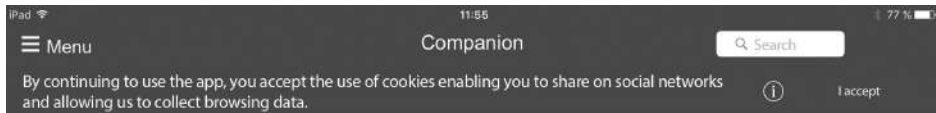
Pirmojo prisijungimo metu programa, kurią atsisiuntėte į savo išmanųjį telefoną / planšetinį kompiuterį, ir „i-Companion“ automatiškai ir greitai aptiks vienas kitą, jums atlikus toliau nurodytus veiksmus.

Jei norite, galite suporuoti su „i-Companion“ iki 10 prietaisų.

Norėdami tai padaryti, suporuokite kiekvieną prietaisą atskirai (žr. poravimas).

Vis dėlto tuo pat metu gali būti prijungtas tik vienas prietaisas.

- Patvirtinkite slapukus, kurie pagerins programos veikimą, nes bus kaupiami jūsų naudojimosi programa pirmenybiniai nustatymai.



- Pasirinkite savo prietaisą

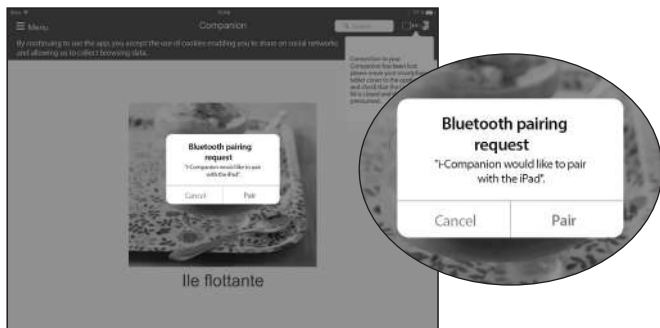


- Programai paprašius, paspauskite ir laikykite nuspaudę (4 sekundes laikmačio mygtuką **(B3)**, esantį ant „i-Companion“.



Kol „i-Companion“ jungsis prie jūsų išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio, ryšio kontrolinė lemputė **(C1)** mirksės ne ilgiau kaip 30 sekundžių.

- Patvirtinkite poravimo užklausą, kuri rodoma jūsų išmaniajame telefone / planšetiniame kompiuteryje, arba įeikite į pranešimų centrą ir ten patvirtinkite poravimą.



Kai ryšio ikontrolinė lemputė (C1) dega visą laiką, tai reiškia, kad buvo sukurtas ryšys.

SVARBU : Atlikus poravimą, prisijungiant kitą kartą „i-Companion“ automatiškai atpažins jūsų išmanųjį telefoną / planšetinį kompiuterį. Jums nereikės vėl atlikti šio poravimo veiksmo.

Ryšys buvo sukurtas sėkmingai



Dabar jūsų „i-Companion“ prijungtas prie jūsų išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio. Aukščiau esanti piktograma jums parodo, kad ryšys nustatytas.

Sukurti ryšio nepavyko



Aukščiau esanti piktograma jums parodo, kad sukurti ryšio nepavyko.

Pakartokite šiuos veiksmus:

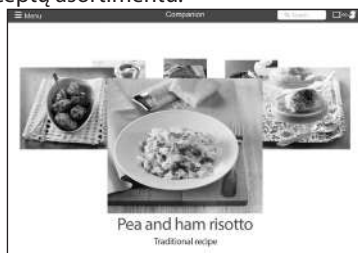
- Prieikite arčiau prie „i-Companion“.
- Įsitinkinkite, kad „i-Companion“ tinkamai įjungtas į elektros lizdą ir kad kištukas tinkamai veikia.
- Įsitinkinkite, kad jūsų išmanusis telefonas / planšetinis kompiuteris yra suderinami (suderinamų modelių sąrašą rasite www.tefal.com)
- Patikrinkite, ar jūsų išmaniajame telefone / planšetiniame kompiuteryje įjungtas „Bluetooth“ ryšys.
- Vėl atlikite poravimo veiksmus ir perskaitykite DUK (dažnai užduodami klausimai).

Jei problema išlieka, patikrinkite, ar jūsų išmanusis telefonas / planšetinis kompiuteris yra suderinami. Jei naudojate „Android“ prietaisą, įsitinkinkite, kad jis yra vienas iš suderinamų modelių (suderinamų modelių sąrašą rasite www.tefal.com)

- Įeikite į programos meniu ir susipažinkite su mūsų receptų asortimentu.

☰ Menu

Prijungties režimu, nuosekliai peržiūrint ruošimo pagal receptą pakopas, pirmuoju paleidimo iš naujo mygtuko paspaudimu išjungiama atitinkama pakopa, o antruoju – receptas.



DUK: DARNIAUSIAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI

Kur turėčiau statyti „i-Companion“?

- Pastatykite „i-Companion“ ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbinio paviršiaus.
- Siekiant geriausio ryšio tarp „i-Companion“ ir išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio, rekomenduojame jums atlikti visus pakeitimus, reikalingus norint užtikrinti gerą ryšį pakankamu atstumu.
- Jei ryšio kontrolinė lemputės (C1) dega nuolat, tai reiškia, kad jūsų įrenginiai yra susieti.
- Jei ryšys prarastas (rodomas užbrauktas ryšio simbolis), priekite arčiau prie „i-Companion“, kad atkurtumėte ryšį.

Kas atsitinka, jei ryšys nutrūksta recepto naudojimo metu?

Jei ryšys tarp „i-Companion“ ir jūsų išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio nutrūksta, abu prietaisai bus automatiškai sinchronizuoti, kai tik ryšys bus atkurtas. Jūs galėsite toliau naudoti savo receptą nuo tos dalies, kai ryšys buvo prarastas.

Ar galiu naudoti „i-Companion“ be programos?

Jūsų prietaisai gali būti naudojamas be programos (žr. skirsnį „Naudojimas pirmą kartą atjungties režimu“).

Tam žr. dalį „Prietaiso naudojimas“.

Vis dėlto tik programa leis jums pasinaudoti daugeliu privalumų susieto produkto privalumų.

Ar „i-Companion“ gali būti naudojamas daugiau nei su vienu išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu?

Jei norite, galite suporuoti su „i-Companion“ kelis prietaisus. Norėdami tai padaryti, suporuokite kiekvieną prietaisą atskirai. (žr. poravimas).

Vis dėlto tuo pat metu gali būti prijungtas tik vienas prietaisas.

Ar „Bluetooth“ mano telefone turi būti nuolat įjungtas?

Norint sinchronizuoti programą su „i-Companion“, „Bluetooth“ turi būti įjungtas.

Ar „Bluetooth“ mano telefone turi būti nuolat įjungtas?

Norint sinchronizuoti programą su „i-Companion“, „Bluetooth“ turi būti įjungtas.

NAUDOJIMAS ATJUNGTIES REŽIMU

Valdymo skydelio (B) naudojimas Automaitnės programos pasirinkimas:



Pastry

Tešlos
(paprogramių sąrašas)



Soup

Sriubos
(paprogramių sąrašas)



Slow cook

Troškiniai
(paprogramių sąrašas)



Steam

Garuose ruošiami patiekalai
(paprogramių sąrašas)

Prietaiso įjungimas

Jūsų prietaise įrengtas jungiklis, pažymėtas „0/1“. Nustatykite jungiklį į padėtį „1“

LCD ekrane visi nustatymai bus rodomi kaip „0“. (žr. 9 pav.).

Prietaisą naudojant atjungties režimu, „i-Companion“ skystųjų kristalų ekranas yra baltas.

Automatinių programų režimas



1- Paspauskite norimą programą **(B4)**. Virš pasirinktos programos bus rodomas šviesus taškas. Kiekvieną kartą spaudžiant toliau bus iš eilės rodomos įvairios paprogramės.



2- Užprogramuotus nustatymus galima pakeisti patiekalo paruošimo trukmei (priklausomai nuo pasirinkto recepto, ingredientų ir ruošiamo kiekio). Paspauskite ruošimo temperatūros reguliatorių **(B2)** arba laiko reguliatorių **(B3)**: pasirinktas nustatymas mirksės ekrane **(C6-C7)**.



3- Sureguliuokite nustatymą (-us) +/- reguliatoriumi **(B6)**.



4- Baigę keisti visus savo nustatymus, paspauskite paleidimo („start“) mygtuką **(B5)** ir paleiskite programą. Kai nustatytas prietaiso maisto ruošimo režimas, įsižiebia raudona kontrolinė lemputė **(B3)**, pranešanti, kad maistas pradėtas ruošti.

5- Programai pasibaigus prietaisas supypsi 3 kartus.

6- Pasibaigus sriubos ir lėto gaminimo programoms P2 ir P3 ir ruošimo garuose programoms, automatiškai 45-ioms minutėms įsijungia prietaiso šilumos palaikymo režimas, neleidžiantis pagamintam patiekalui ataušti iki jo patiekimo. Nustačius lėto gaminimo programas P2 ir P3 ir rankinio valdymo režimą, prietaiso variklis veikia tam tikru greičiu, kad būtų išsaugota tinkama ruošiamo patiekalo kokybė ir maistas nepriliptų prie dubens dugno. Norėdami išjungti šilumos palaikymo režimą, tiesiog paspauskite stabdymo („stop“) mygtuką **(B5)**. Šilumos palaikymo režimas išsijungia automatiškai, atidarius dangtį, paspaudus fiksatorius **(D2)** arba išėmus dubenį.






Kai tešla baigiama minkyti pagal P1 ir P2 programas, 40-iai minučių įsijungia prietaiso „tešlos kildinimo“ režimas esant 30 °C tepmetatūrai, kuriam pasibaigus tešla būna paruošta. Atidarius dangtį, paspaudus fiksatorius **(D2)** arba išėmus dubenį, įsijungia prietaiso pristabdymo režimas; galite iš naujo paleisti programą vėl paspausdami paleidimo („start“) mygtuką.

Jeigu norite išjungti šį režimą, paspauskite paleidimo („start“) mygtuką ir laikykite jį nuspaudę 2 sekundes.






7- Paspauskite fiksatorius **(D2)** ir išimkite dubens mazgą **(D)** (žr. 12 pav.).

Kai prijungties režimu paleidžiama automatinė programa, galite bet kuriuo metu sustabdyti prietaisą paspausdami stabdymo („stop“) mygtuką. Tada įsijungia automatinės programos pristabdymo režimas; galite iš naujo paleisti programą paspausdami paleidimo („start“) mygtuką. Jei pasirinkote netinkamą programą ir norite ją atšaukti, paspauskite stabdymo („stop“) mygtuką ir palaikykite jį nuspaudę 2 sekundes.

SUSIPAŽINKITESUESAMOMISAUTOMATINĖMISPROGRAMOMIS:

	Sriuba P1	Sriuba P2	Troškinyš P1	Troškinyš P2	Troškinyš P3
Automatinės programos	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
„Numatytasis“ greitis (reguliuojamas)	10 impulsų ir 12 greičio pakopa 2 min.	V7 – V10 30 sek.	3 greičio pakopa	1 greičio pakopa	2 greičio pakopa
„Numatytoji“ temperatūra (reguliuojama)	100 °C (nuo 90 °C iki 100 °C)	100 °C (nuo 90 °C iki 100 °C)	130 °C (nereguliuojama)	95 °C (nuo 80 °C iki 100 °C)	95 °C (nuo 80 °C iki 100 °C)
Laikas greitis (reguliuojamas)	40 min. (nuo 20 min. iki 60 min.)	45 min. (nuo 20 min. iki 60 min.)	5 min. (nuo 2 min. iki 15 min.)	45 min. (nuo 10 min. iki 2 val.)	20 min. (nuo 10 min. iki 2 val.)
Šilumos palaikymo „numatytoji funkcija“ programos pabaigoje	45 min.	45 min.		45 min.	45 min.
Variklio greitis veikiant šilumos palaikymo režimui				5 sek. IJ. 3 greičio pakopa / 20 sek. IŠJ.	10 sek. IJ. 3 greičio pakopa / 10 sek. IŠJ.

LT

	Garuose ruošiami patiekalai P1	Garuose ruošiami patiekalai P2	Tešla P1	Tešla P2	Tešla P3
Automatinės programos	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
„Numatytasis“ greitis (reguliuojamas)			5 greičio pakopa 2 min. 30 sek.	5 greičio pakopa 1 min. 30 sek., tada 6 greičio pakopa 2 min.	3 greičio pakopa 40 sek., tada 9 greičio pakopa 3 min.
„Numatytoji“ temperatūra (reguliuojama)	100°C (nereguliuojama)	100°C (nereguliuojama)			
Laikas greitis (reguliuojamas)	30 min. (nuo 1 min iki 60 min)	35 min (nuo 1 min iki 60 min)	30 s (nuo 30 s iki 2 min 30 s)	3 min 30 s (nuo 30 s iki 3 min 30 s)	3 min 40 s (nuo 1 min 40 s iki 3 min 40 s)
Šilumos palaikymo „numatytoji funkcija“ programos pabaigoje	45 min	45 min			
Variklio greitis veikiant šilumos palaikymo režimui					
Tešlos kildinimo 30 °C temp. „numatytoji funkcija“ programos pabaigoje			40 min	40 min	

VIDINIO KREPŠELIO MAISTO RUOŠIMUI GARUOSE NAUDOJIMAS

Maisto ruošimo laikas nurodytas tik informaciniais tikslais; dažniausiai maistas bus tinkamai pagamintas.

Vis dėlto gaminimo trukmei gali turėti įtakos tam tikros sąlygos:

- daržovių (pjaustytų ar nepjaustytų) dydis;
- krepšelyje esančių ingredientų kiekis;
- daržovių rūšis ir sunokimas;
- į dubenį įpilto vandens kiekis, kuris turi atitikti nurodytą (0,7 l).

Nepamirškite įstatyti garų reguliavimo gaubtelį taip, kad žodžiai „maxisteam“ (didžiausias garų kiekis) (a) būtų atsukti į jus.

Jeigu maistas nėra tinkamai išvirtas, galite nustatyti papildomą gaminimo laiką.

Ruošimo garuose laikas (šviežių ingredientų)

Produktai	Kiekiai (didž.)	Numatytas gaminimo laikas	Rekomenduojama ruošimo garuose programa
Cukinijos (griežinėliais)	800 g	20 min	P1
Pastarnokai (griežinėliais arba kubeliais)	800 g	25 min	P1
Porų baltoji dalis	800 g	25 min	P1
Brokoliai (žiedynai)	500 g	20 min	P1
Žuvis (storos filė ar kepsniai)	600 g (su kepimo popieriumi)	15 min	P1
Bulvės (mažos, nepjaustytos, šviežios)	1 kg	30 min	P2
Morkos (griežinėliais)	1 kg	30 min	P2
Žaliosios pupelės	800 g	30 min	P2
Balta mėsa (viščiukų krūtinėlės filė)	600 g (su kepimo popieriumi)	20 min	P2

LT

Ruošiant patiekalus dėl kylančių burbuliukų gali netikėtai ištekėti skystis, ypač naudojant šaldytas daržoves. Tokiu atveju reikėtų atitinkamai sumažinti kiekius.

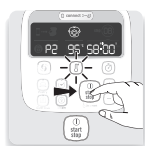
RANKINIO VALDYMO REŽIMAS



1- Tiesiog paspauskite nustatymo, kurį norite reguliuoti, mygtuką, t. y. greičio reguliatorių **(B1)** arba gaminimo temperatūros reguliatorių **(B2)**, arba laiko reguliatorių **(B3)**; pasirinktas nustatymas mirksi ekrane **(C5-C6-C7)**.



2- Tada sureguliuokite nustatymą (-us) +/- reguliatoriumi **(B6)**. Saugumo sumetimais temperatūros neįmanoma nustatyti prieš nenustatant gaminimo laiką.



3- Įvesti visus norimus nustatymus, paspauskite paleidimo mygtuką „start“ **(B5)**. Prietaisui pradėjus veikti maisto ruošimo režimu, įsižiebia raudona kontrolinė lemputė, pranešanti, kad maistas pradėtas ruošti. Kai programa paleista, galite bet kuriuo metu sustabdyti prietaisą spausdami stabdymo mygtuką „stop“ **(B5)**.

Tuo metu yra įsijungęs programos pristabdymo režimas; galite iš naujo paleisti programą paspausdami paleidimo mygtuką „start“. Jei pasirinkote netinkamą programą ir norite ją atšaukti, paspauskite stabdymo mygtuką „stop“ ir palaikykite jį nuspaudę 2 sekundes.

4- Programai pasibaigus prietaisas supypsi 3 kartus.

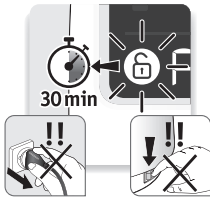
5- Paspauskite fiksatorius **(D2)** ir išimkite dubens mazgą **(D)** (žr. 12 pav.).

PRIETAISO VALYMAS

- Draudžiama prietaisą nardinti į skystį. Niekada nekiškite variklio bloko (A) po tekančiu vandeniu. Baigę naudoti prietaisą, jį atjunkite.
- Tik baigę naudoti prietaisą iš karto išplaukite dubenį.
- Paspauskite fiksatorius (D2) ir keldami nuimkite dubens mazgą (D).
- Pastatykite dubenį ant lygaus paviršiaus.
- Atidarykite dangtį pasukdami jį ketvirtadaliu apskukimo pagal laikrodžio rodyklę. Atsargiai nuimkite dangtį.
- Dalims atvėsus naudodami mentelę (G) (žr. 15 pav.) nuimkite tarpiklio laikiklį nuo dangčio.
- **Būkite atsargūs, kad valydami peilį „Ultrablade“ (F1) bei tešlos minkymo peilį / smulkinimo peilį (F4) ir ištuštindami dubenį neįsijautumėte, nes peiliai yra labai aštrūs.**
- Dalims atvėsus:
 - išmontuokite bendrą darbinį veleną (D3), tarpiklį (D4) ir fiksavimo žiedą (D5) (žr. 13 pav.).
 - kempine ir muiluotu vandeniu išplaukite dubenį (D), bendrą darbinį veleną (D3), tarpiklį (D4), fiksavimo žiedą (D5), priedus (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), garų reguliavimo gaubtelį (E1), dangtį (E2), tarpiklio laikiklį (E3) ir tarpiklį (E4).
- Nuskalaukite visas šias dalis po tekančiu vandeniu.
- Jeigu maistas prikepė prie paviršiaus, palikite dubenį mirkti kelias valandas vandenyje su indų plovikliu ir, jei reikia, nugrandykite likučius mentele (G) arba abrazyvine kempinėse puse.
- Jei dubenyje susikaupė kalkės, naudokite drėgną kempinę ir, jei reikia, baltąjį actą.
- Variklio bloką (A) valykite drėgna šluoste. Rūpestingai nusauskinkite.
- Kad valyti būtų lengviau, dubenėlį, dangčio mazgą ir priedus, išskyrus bendrą darbinį veleną (D3 ir D4) ir jo fiksavimo žiedą (D5) (žr. 14 pav.), galite plauti indaplovėje.
- Maisto gmainimui naudojant tam tikrus maisto produktus, pavyzdžiui, karį, morkų sultis ir t. t., priedu, nuimamo bendro darbinio veleno ir dangčio dalių spalva gali šiek tiek pakisti; tai nekelia jokio pavojaus jūsų sveikatai ir neturi įtakos jūsų prietaiso veikimui. Kad spalva nepakistų, plaukite dalis iš karto baigę naudoti prietaisą.
- Prieš naudodami dubens komplektą (D), įsitikinkite, kad po dubeniu esantys kontaktiniai elektros grandinės komponentai yra švarūs ir sausi.

SVARBU – INSTRUKCIJA „PRIETAISO APSAUGOJIMAS“ („SECU“).

Jūsų prietaise kaip standartinė įranga įrengtas elektroninis variklio apsaugos įtaisas, užtikrinantis variklio ilgaamžiškumą. Šia elektroninis apsaugos įtaisas apsaugo nuo netinkamo naudojimo; tokiu būdu variklis yra tinkamai apsaugotas.



Naudojant prietaisą nepalankiomis sąlygomis, kurios neatitinka instrukcijoje pateiktų rekomendacijų (žr. „NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ“: galimai pernelyg dideli maisto produktų kiekiai ir (arba) neįprastai ilgas naudojimas ir (arba) skirtingų patiekalų ruošimas trumpais intervalais), suveikia elektroninis apsaugos įtaisas varikliui apsaugoti; tokiu atveju prietaisas nustoja veikti ir valdymo skydelio skystųjų kristalų ekrane rodomas pranešimas „SECU“, kuris reiškia, kad prietaisas laikinai negali būti naudojamas.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas pranešimas „SECU“ ir jūsų prietaisas nustojo veikti, atlikite šiuos veiksmus:

- Palikite prietaisą įjungtą į elektros tinklą, nespauskite „0/1“ jungiklio (H).
- Laikykitės instrukcijoje pateiktų rekomendacijų ir iš naujo pakoreguokite prietaiso naudojimą (žr. dalį „NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ“: ingredientų kiekiai / gaminimo pagal receptus laikas / temperatūra / priedų tipas).

- Palaukite pusę valandos, kol variklis atvės.
- Iš naujo paleiskite prietaisą. 2 sekundes spausdami mygtuką „Start/Stop/Reset“ (paleisti / sustabdyti / atkurti) **(B5)**.

Dabar jūsų prietaisas vėl parengtas naudoti.

Daugiau informacijos jums suteiks klientų aptarnavimo skyrius (žr. informaciją garantijos knygelėje).

KĄ DARYTI, JEIGU PRIETAISAS NEVEIKIA

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
Problemos ruošiant maistą garuose.	Netinkamai įstatytas garų reguliavimo gaubtelis.	Nustatykite garų gaubtelį į padėtį „didelis garų kiekis“ (pasukite į save); pasirinkus šį nustatymą ruošiant patiekalus (sriubas ir t. t.) bet kuriuo gaminimo garuose režimu dubenyje susikaupia maksimalus garų kiekis, taigi dubenyje būna daugiau garų ir gaminimo procesas yra efektyvesnis. Pasirinkus nustatymą „mažas garų kiekis“ ruošiant patiekalus (sriubas ir t. t.) bet kuriuo gaminimo garuose režimu dubenyje išsklidomas didžiausias šilumos ir garų kiekis. Ši padėtis taip pat leidžia išvengti taškymo gaminant. Pasirinkus nustatymą „didelis garų kiekis“ išleidžiamas didžiausio kondensato kiekis, todėl patiekalai arba padažai (rizotas, kreminiai pudingai, padažai ir t. t.) išsina tirštesni.
	Nepakankamas maisto ruošimo laikas	Maisto ruošimo laikas nurodytas tik informaciniais tikslais; dažniausiai maistas per tą laiką tinkamai pagamintas. Vis dėlto gaminimo trukmei gali turėti įtakos tam tikros sąlygos: – daržovių (pjaustytų ar nepjaustytų) dydis; – krepšelyje esančių ingredientų kiekis; – daržovių rūšis ir sunokimas; – į dubenį įpildo vandens kiekis, kuris turi atitikti nurodytą (0,7 l). Jeigu maistas nėra tinkamai išvirtas, galite nustatyti papildomą gaminimo laiką. Taip pat galite nustatyti rankiniu būdu, pasirinkę 130 °C temperatūrą ir gaminimo laiką priklausomai nuo maisto produktų kiekio ir rūšies.
Prietaisas neveikia.	Jis neįjungtas į tinklą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Jungiklis (H) nustatytas į padėtį „0“.	Nustatykite jungiklį į padėtį „1“.
	Dubens arba dangčio padėtis yra netinkama arba jie netinkamai užfiksuoti.	Patikrinkite, ar dubens ir dangčio padėtis yra tinkama ir ar jie užfiksuoti, kaip parodyta naudojimo instrukcijoje pateiktuose paveiksluose.

PROBLEMAS	PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
Nepavyksta užfiksuoti dangčio.	Dangtis neteisingai surinktas.	Patikrinkite, ar tarpiklis tinkamai įstatytas į tarpiklio laikiklį ir ar tarpiklio laikiklis tinkamai sumontuotas ant dangčio.
Per didelė vibracija.	Prietaisas pastatytas ne ant lygaus pagrindo, todėl yra nestabilus.	Pastatykite prietaisą ant lygaus pagrindo.
	Per didelis maisto produktų kiekis.	Sumažinkite apdorojamų maisto produktų kiekį.
Ištekėjimas per dangtį.	Netinkamas priedas.	Patikrinkite, ar naudojate rekomenduojamą priedą.
	Per didelis maisto produktų kiekis.	Sumažinkite apdorojamų maisto produktų kiekį.
	Dangtis uždėtas arba užfiksuotas netinkamai.	Tinkamai uždėkite dangtį ant dubens.
	Nėra dangčio tarpiklio.	Įstatykite tarpiklį į tarpiklio laikiklį ir pritvirtinkite prie dangčio.
	Tarpiklis įtrūkęs arba pažeistas.	Pakeiskite tarpiklį; kreipkitės į patvirtintą techninės priežiūros centrą.
Per dubenyje įstatytą darbinį veleną teka skystis.	Netinkamai įstatytas tarpiklis.	Patikrinkite, ar naudojate rekomenduojamą priedą.
	Dubens tarpiklis pažeistas.	Tinkamai įstatykite tarpiklį.
	Netinkamai užfiksuotas fiksavimo žiedas (D5).	Susisiekite su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Peiliai sunkiai sukasi.	Netinkamai užfiksuotas fiksavimo žiedas (D5).	Tinkamai užfiksuokite žiedą (D5).
	Per dideli arba per kieti maisto gabalai apsunkina jų sukimąsi.	Susmulkinkite apdorojamus maisto produktus arba sumažinkite jų kiekį. Įplikite šiek tiek skysčio.
Iš variklio sklinda kvapas.	Gali atsirasti naudojant prietaisą pirmą kartą arba esant variklio perkrovai dėl pernelyg didelio ingredientų kiekio arba dėl per kietų ar per didelių gabaliukų.	Palaukite, kol variklis atvės (maždaug 30 minučių), ir sumažinkite dubenyje esančių ingredientų kiekį.
Rodoma „STOP“ (sustabdyta).	Prietaisas aptiko pernelyg didelę vibraciją ir įsijungė saugos režimas.	Patikrinkite, ar nustatyta tinkama greičio pakopa ir ar naudojamas rekomenduojamas priedas.

PROBLEMAS	PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
Rodoma „SECU“.	Variklio perkrova dėl per didelio ingredientų kiekio arba per kietų ar per didelių gabaliukų arba dėl to, kad prietaisas buvo per ilgai naudojamas nepalaukiant, kol jis atvės.	Palaukite, kol variklis atvės (maždaug 30 minučių) ir sumažinkite dubenyje esančių ingredientų kiekį.
Rodoma „SECU“ ir mirksi raudona kontrolinė lemputė.	Temperatūros jutiklių perkaitimas.	Susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Rodoma „Err1“ + mirksi raudona kontrolinė lemputė.	Neveikia kaitinimo elementas.	Patikrinkite, ar neužteršti maisto likučiais po dubeniu esantys elektros grandinės elementai. Jeigu jie užteršti, išvalykite ir pabandykite dar kartą. Jeigu prietaisas vistiek neveikia, susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Rodoma „Err2“.	Elektronikos sistemos klaida.	Susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Rodoma „Err3“.	Greičio klaida.	Susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Rodoma „Err4“.	Smulkintuvo elektroninės kortelės ryšio triktis.	Susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Rodoma „ntcl“ + mirksi raudona kontrolinė lemputė.	Neveikia temperatūros jutiklis 1.	Susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.
Rodoma „ntc2“ + mirksi raudona kontrolinė lemputė.	Neveikia temperatūros jutiklis 2.	Susisieki su patvirtintu techninės priežiūros centru.

Ar prietaisas vis dar neveikia?

Susisieki su patvirtintu techninio aptarnavimo centru (žr. sąrašą techninio aptarnavimo brošiūroje).

PERDIRBIMAS

- Pakuotės ir prietaiso medžiagų šalinimas.

Pakuotę sudaro tik aplinkai nepavojingos medžiagos, kurias galima tvarkyti kaip atliekas pagal galiojančias atliekų perdirbimo taisykles.



Norėdami išmesti savo prietaisą susisiekite su atitinkamu vietos valdžios institucijos skyriumi.

- LT • Elektroninių ir elektrinių prietaisų eksploatacijos pabaiga:

Svarbiausia saugoti aplinką!



① Jūsų prietaisas pagamintas iš įvairių medžiagų, kurias galima pakartotinai panaudoti arba perdirbti.

➔ Nuvežkite prietaisą į surinkimo punktą perdirbimui.

– *The Bluetooth® Bluetooth® žodinis ženklas ir logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Bluetooth SIG, Inc.“; „SEB Group“ suteiktas oficialus leidimas juos naudoti.

– „Google Play“ ir „Android™“ yra prekių ženklai, priklausantys „Google Inc.“.

– „Apple“ ir „Apple“ logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Apple Inc.“ ir registruoti JAV ir kitose šalyse. „App Store“ yra „Apple Inc.“ paslaugos ženklas.

ŽODYNĖLIS

Poravimas: dviejų prietaisų grupavimas arba susiejimas.

Jis atliekamas, jūsų išmanųjį telefoną arba planšetinį kompiuterį pirmą kartą susiejant su „i-Companion“.

Sinchronizavimas: informacijos atnaujinimas. Po susiejimo programa ir „i-Companion“ sinchronizuojami tarpusavyje, kad būtų keičiamasi informacija.

Prijungimas: ryšio tarp programos (išmaniojo telefono / planšetinio kompiuterio) ir prietaiso („i-Companion“) užmezgimas. Neprijungus negalimas sinchronizavimas.

Slapukai: naudojimo informacija, siunčiama „Moulinex“ taikomosios programos tobulinimo tikslais.

Personīgā drošība

- Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet tos drošā vietā. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja ierīce netiek lietota atbilstoši šiem norādījumiem.
- Ja ierīci atstājat bez uzraudzības vai pirms to saliekat, izjaucat vai tīrāt, vienmēr atvienojiet ierīces strāvas vadu no elektrotīkla. Neļaujiet bērniem lietot ierīci bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja par šo personu drošību atbildīgā persona nav veikusi apmācību vai sniegusi norādījumus saistībā ar ierīces lietošanu. Uzraugiet bērnus, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.



- Ierīces lietošanas laikā dažas detaļas var sakarst līdz augstai temperatūrai (trauka nerūsējošā tērauda siena, kopējā noņemamā vārpsta, vāka un vāciņa caurspīdīgās daļas, zem trauka esošās metāla daļas, grozs). Tas var izraisīt apdegumus. Satveriet ierīci aiz vēsajām plastmasas daļām (rokturiem, motora nodalījuma). Sarkanā uzsildīšanas indikatorlampiņa norāda, ka pastāv apdedzināšanās risks.
- Atklāto daļu virsmu temperatūra ierīces darbības laikā var būt augsta.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neizmantojiet šo ierīci, ja tā nedarbojas pareizi, ir bojāta vai ja ir bojāts strāvas vads vai spraudnis. Lai izvairītos no iespējamām briesmām, nogādājiet strāvas vadu uz autorizētu servisa centru (skatīt sarakstu garantijas bukletā).
- Ierīci nedrīkst mērkāt ūdenī. Nekad neturiet motora nodalījumu **(A)** zem tekoša ūdens.

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai māsājaimniecības telpās un augstumā, kas nepārsniedz 2000 m virs jūras līmeņa. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību un patur tiesības atcelt garantiju gadījumā, ja ierīce tikusi izmantota komerciālām vajadzībām vai neatbilstošā veidā, kā arī nav ievēroti norādījumi.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot saimniecībā un līdzīgiem mērķiem (nesedz garantiju), piemēram:
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - personāla virtuves zonā veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - saimniecību ēkās;
 - ja to izmanto viesnīcu, moteļu un citu izmitināšanas iestāžu klienti;
 - viesu telpās.



• Šī ierīce izdala tvaiku, ar kuru varat apdedzināties. Rīkojieties ar vāku un vāciņu piesardzīgi (nepieciešamības gadījumā izmantojiet krāsns cimds, karstu trauku satvērējus u.c.). Satveriet vāciņu aiz tā vidusdaļas.

- Nekad nedarbiniet ierīci, ja blīve neatrodas blīves turētājā vai ja vākā nav ievietots blīves turētājs. Ir svarīgi, lai ierīces darbošanās laikā lielā vāka vidusdaļā būtu uzlikts mazais vāciņš (ja vien receptē nav īpaši norādīts rīkoties citādi).



BRĪDINĀJUMS! Lietojot ierīci nepareizi, pastāv traumu gūšanas risks.

Tirot Ultrablade nažus (F1) un mīcīšanas / malšanas un smalcināšanas nažus (F4) vai arī iztukšojot trauku, rīkojieties ar tiem uzmanīgi, jo tie ir ļoti asi. Rīkojieties piesardzīgi, lejot karstu šķidrumu virtuves kombainā, jo karstā tvaika izplūdes gadījumā tas var pēkšņi izšļakstīties no ierīces.

Lietošanas beigās ielieciet Ultrablade kapšanas nazi (F1) traukā. **BRĪDINĀJUMS!** Rīkojieties uzmanīgi, tīrot ierīci, iepildot vai izlejot ūdeni no tās, lai ūdens neizšļakstītos uz kontaktsavienojuma vietas.

BRĪDINĀJUMS! Pēc ierīces lietošanas sildelementa virsma ir pakļauta paliekošā siltuma ietekmei.

- Kamēr ierīce ir karsta vai kamēr tā nav pilnībā atdzisusi, pieskarieties tikai tās rokturiem (D2 fiksatoriem, E2 vāka un E1 vāciņa rokturiem).
- Lai uzzinātu, kā iestatīt ierīces darbības laikus un izvēlēties piederumu ātruma un programmu iestatījumus, izlasiet šo instrukciju.
- Izlasiet instrukcijās informāciju par ierīces piederumu salikšanu un uzstādīšanu.
- Izlasiet instrukcijās informāciju par pareizu ierīces kopšanu un apkopi.
- Tīrot ierīci, vienmēr ievērojiet tīrīšanas norādes:
 - atvienojiet ierīci no elektrotīkla;
 - netīriet ierīci, kamēr tā ir karsta;
 - tīriet ar mitru lupatiņu vai sūkli;
 - nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī un neturiet to zem tekoša ūdens.

ATTIECAS TIKAI UZ EIROPAS VALSTU TIRGU

- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
Bērni nedrīkst izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Šo ierīci drīkst izmantot personas ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tās uzrauga par šo personu drošību atbildīgā persona vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un šīs personas izprot potenciālos riskus.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma, ja tos uzrauga pieaugušie, ja tiem ir sniegti drošas lietošanas norādījumi un ja tie pilnībā izprot potenciālos riskus. Veicamo apkopi un tīrīšanu nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības, ja vien viņi nav sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu un viņus neuzrauga pieaugušie.

Ierīces pieslēgšana barošanas avotam

- Ierīces strāvas vadam jābūt iespraustam iezemētā kontaktligzdā.
- Ierīce ir paredzēta darbam tikai maiņstrāvas tīklā. Pārliedzieties, vai uz parametru plāksnes norādītais padeves spriegums atbilst jūsu mājas elektroinstalācijas spriegumam.
- Nepareiza ierīces pieslēgšana strāvai atceļ garantiju.
- Atvienojot ierīci no barošanas avota, nekad neraujiet aiz strāvas vada.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci, strāvas vadu vai kontaktdakšu šķidrumā.
- Strāvas vads nekādā gadījumā nedrīkst atrasties blakus ierīces karstajām daļām vai nonākt saskarē ar tām, kā arī atrasties blakus siltuma avotam vai arī nokarāties virs asām malām.

Nepareiza lietošana

- **Nepieskarieties vākam pirms ierīce nav pilnībā apturēta (ar apturēšanas pogu); uzgaidiet, kamēr traukā vairs negriežas sablendētā pārtika.**
- Vienmēr pirms šķidro sastāvdaļu ieliešanas traukā ieberiet cietās sastāvdaļas (**skat. 11.1. att.**), nepārsniedzot 2,5 L MAX atzīmi, kas norādīta trauka iekšpusē (**skatīt 11.2. att.**). Ja traukā ir pārāk daudz sastāvdaļu, verdošais šķidrums var pārplūst pāri trauka malām.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka tvaika gatavošanas programmā nedrīkst liet vairāk par 0,7 litriem ūdens (**skatīt 4.2. att.**).
- Kamēr ierīce darbojas, nekādā gadījumā nelieciet traukā pirkstus vai kādu citu priekšmetu.
- Neizmantojiet trauku kā tvertni (uzglabāšanas, saldēšanas vai sterilizācijas nolūkam).
- Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas, tīras un sausas virsmas.

- Nenovietojiet ierīci blakus sienai vai trauku skapim — tvaiks, kas izdalās no ierīces, var tos sabojāt.
- Nenovietojiet ierīci siltuma avota (plīts, sadzīves tehnikas utt.) tuvumā, kamēr tā darbojas.
- Nelieciet vākam virsū trauku lupatiņu vai kādu citu priekšmetu, nemēģiniet aizklāt vāka atveri, izmantojiet tvaika regulēšanas vāciņu.
- Raugiet, lai gari mati, šalles utt. nenokarātos virs ierīces piederumiem to lietošanas laikā.
- Nekad nelieciet piederumus, trauku un vāku mikroviļņu krāsnī.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekad nepārsniedziet instrukcijā norādīto maksimālo produktu daudzumu.
- Novietojiet ierīci uzglabāšanai tikai tad, kad tā ir atdzisusi.

LV

Pēcpārdošanas apkalpe

- Jūsu pašu drošības labad neizmantojiet piederumus vai rezerves daļas, kuras nav iegādātas autorizētā pēcpārdošanas centrā.
- Jebkura iejaukšanās ierīces darbībā, kas nav tīrīšana un apkope, ko veic klients, ir jāveic autorizēta servisa centrā.
- Apskatiet šo lietošanas instrukciju beigās norādīto tabulu „Kā rīkoties, ja ierīce nedarbojas”.



Lietošanas instrukcijā ir norādīti lietošanas ieteikumi, kas palīdzēs jums noskaidrot ierīces lietošanas iespējas — zupu, sautējumu, tvaicētu ēdienu un desertu pagatavošana.

IERĪCES APRAKSTS:

- A** Motora nodalījums
- B** Vadības panelis
- B1:** ātruma pārslēdzējs
- B2:** gatavošanas temperatūras pārslēdzējs un/vai uzsilšanas indikatorlampiņa
- B3:** darbības ilgums / savienošanas pāri pārslēdzējs
- B4:** automātiskās programmas izvēles pogas
- B5:** PALAIŠANAS/APTURĒŠANAS/ ATIESTATĪŠANAS poga
- B6:** + / - pārslēdzējs
- C** LCD ekrāns
- C1:** savienojuma izveides indikators
- C2:** tvaika programma
- C3:** pašreizējais pakāpeniski pagatavojamu recepšu posms
- C4:** drošības indikatorlampiņa
- C5:** ātrums
- C6:** temperatūra
- C7:** laiks
- D** Salikts trauks
- D1:** nerūsējošā tērauda trauks
- D2:** fiksatori (zem rokturiem)
- D3:** noņemama vārpstā
- D4:** trauka blīve
- D5:** uzskrūvējams vārpstu savienojošais gredzens
- E** Salikts vāks
- E1:** tvaika regulēšanas vāciņš / aizbāznis
- E2:** vāks
- E3:** blīves turētājs
- E4:** vāka blīve
- F** Piederumi:
- F0:** piederumu uzglabāšanas kārbā
- F1:** Ultrablade kapšanas nazis
- F2:** mikseris
- F3:** putotājs
- F4:** mīcīšanas / malšanas nazis
- F5:** tvaika grozs
- G** Lāpstiņa
- H** Ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis 0/1 pārtrauc strāvas padevi uz ierīci
- I** Birstīte tīrīšanai











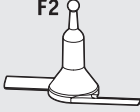



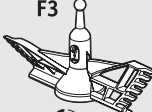





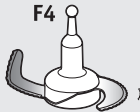









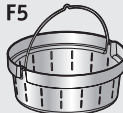





IERĪCES TEHNISKIE DATI

Jauda:	1550 W (1000 W: sildelements / 550 W: motors)
Temperatūras diapazons:	30° līdz 130 °C, var regulēt ik pa 5 °C.
Darbības ilguma diapazons:	5 sekundes līdz 2 stundas, regulējams ne mazāk kā ik pa 5 sekundēm līdz maksimāli 1 minūtei.
Ātrumu skaits: 13	- 2 intermitējoši ātrumi: 1. ātrums (5 sekundes ieslēgts / 20 sekundes izslēgts). 2. ātrums (10 sekundes ieslēgts / 10 sekundes izslēgts). - 10 pakāpeniski, nepārtraukti ātrumi (3. līdz 12. ātrums). - 1. maks. intermitējošais ātrums (13. ātrums).

- * Bluetooth® zīmols un logotipi ir reģistrēti „Bluetooth SIG, Inc.” zīmoli, kurus oficiāli atļauts izmantot uzņēmumam „SEB Group”.
- „Google Play” un „Android” ir „Google Inc.” zīmoli.
- „Apple” un „Apple” logotips ir „Apple Inc.” zīmoli, kas reģistrēti ASV un citās valstīs. „App Store” ir „Apple Inc.” pakalpojuma zīmols.

JŪSU IERĪCE

Jūsu ierīce tiek piegādāta komplektācijā ar šādiem piederumiem:

						
Ultrablade nazis	 ultrablade	Zupu blendēšana		3 min.	2,5 L	-->100°C
		Augļu biezeņu blendēšana		40 sek.	1 kg	-->100°C
		Dārzeņu kapāšana		15 sek.	1 kg	-->100°C
		Gaļas kapāšana		30 sek.	1 kg	-->100°C
		Zivs kapāšana		15 sek.	1 kg	-->100°C
!! Neizmantojiet šo piederumu cietu produktu kapāšanai, izmantojiet F4 mīcīšanas nazi / smalcinātāju.						
Mikseris		Pārtikas apbrūnāšana		5 min.	500 g	130°C
		Sautējumi		45 min.	2,5 L	95°C
		Risoto		22 min.	1,5 kg	95°C
		Ratatouille dārzeņu sacepums, čatnijs, pākšaugi (iestatījumi: lasīt receptu grāmatīnā)				
Putotājs	 !!  9 maks.	Olas baltuma sakulšana		5/10 min.	 7 maks.	
		Majonēze, putukrējums, bezē		2/5 min.	0,5 L	
		Mērces, krēmi, garnējums (kartupeļu biezenis, polenta u.c.)		1/20 min.	1 L	80>90°C
Mīcīšanas / maļšanas nazis		Baltmaizes miklas mīcīšana		2 min. 30 s.	1,2 kg	
		Smiļšu miklas, cepumu miklas, speciālā maizes veida miklas mīcīšana		2 min. 30 s.	1 kg	
		Bagātinātu miltu miklas mīcīšana (briošs, kugelhopf kēkss utt.)	+ 	1 min. 30 s. 2 min.	0,8 kg	
		Vieglas miklas sajaukšanai (kūkas sastāvdaļas utt.)	+ 	40 sek. 3 min.	1 kg	
		Riekstu maļšana		1 min.	0,6 kg	
		Cietas konsistences pārtikas produktu sasmalcināšana		1 min.	0,6 kg	
		Ledus sasmalcināšana		1 min.	 6 à 10	
		Pankūku un vafeļu mikla		1 min.	1,5 L	
		Tvaika grozs		Dārzeņu, zivju vai gaļas pagatavošana ar tvaiku		20/40min.
Zupa ar garšvielām				40/45 min.	2,5 L	100°C
Vāciņš / aizbāznis		Vāciņš / aizbāznis tvaika izdališanās regulēšanai			 a  b	
— Augsta tvaika iestatījums (a) = gatavošana ar tvaiku. — Zema tvaika iestatījums (b) = risoto, krēmveida pudiņi, mērces utt.						

LV

Šiem piederumiem ir arī atsevišķas satveršanas daļas, kas atvieglo piederumu satveršanu.

i-Companion ierīce var darboties gan „savienotā”, gan arī „nesavienotā” režīmā. Tāpat tai ir divi darbības režīmi — automātiskās programmas režīms un manuālais režīms.

• **Automātiskās programmas režīms** —

zupu, sautējumu, tvaicētas pārtikas un konditorejas izstrādājumu automātiskās pagatavošanas ātrums, gatavošanas temperatūra un gatavošanas laiks ir iepriekš ieprogrammēti.

• **Manuālais režīms** —

ātruma, pārtikas pagatavošanas temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus ir iespējams pielāgot savām vajadzībām.

LV TRAUKA UN PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA UN VĀKA SALIKŠANA

• Pirms sākat lietot ierīci pirmo reizi, nomazgājiet visas ierīces daļas (**D, E, F un G**) **siltā ziepjūdenī**, izņemot motora nodalījumu (**A**). **Traukam (D)** ir noņemama vārpsta (**D3**), lai atvieglotu tīrīšanu.

• Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ir izņemts viss iepakojums, jo īpaši aizsargs starp trauku (**D**) un **motora nodalījumu (A)**.

• Ielieciet blīvi (**E4**) **blīves turētājā (E3) (skatīt 1. att.) un ielieciet saliktās daļas vākā (E2) (skatīt 2. att.)**.

• Uzlieciet blīvi (**D4**) uz kopējās vārpstas (**D3**). **Piestipriniet saliktās daļas** pie trauka apakšējās daļas ar uzskrūvējamu savienojošo gredzenu (**D5**) (**skatīt 3. att.**).

• Ielieciet izvēlēto piederumu traukā:

– piederumiem (**F1, F2, F3, vai F4**) jābūt uzliktiem uz kopējās vārpstas trauka apakšējā daļā (**skat. 4.1. att.**);

– gatavošanai ar tvaiku (**F5**) tvaika grozam jābūt ievietotam **traukā, (skat. 4.3. att.)**, vispirms 0,7 L traukā iepildot šķidrumu (ūdeni, mērci utt.) (**skatīt 4.2. att.**).

• Pievienojiet sastāvdaļas traukā vai tvaika grozā.

• Uzlieciet uz (**D**) trauka vāku, **salāgojot** abus trijstūrus (**skat. 5. att.**), nepiespiežot nofiksējiet vāku, to pagriežot bultiņas virzienā (**skatīt 6. att.**).

Uzlieciet uz vāka tvaika regulēšanas vāciņu (**E1**).

Vāciņu var novietot 2 pozīcijās:



izvēloties zema tvaika iestatījumu, tiek izlaists maksimālais kondensāta daudzums, tāpēc ar šo iestatījumu ieteicams gatavot ēdienus un mērces labākas konsistences iegūšanai (risoto, krēmveida pudiņi, mērces u.c.);



izvēloties augsta tvaika iestatījumu, traukā veidojas maksimālais karstuma un tvaika daudzums, ko izmanto visa veida pārtikai, gatavojot ar tvaiku (zupām utt.).

Tāpat, izmantojot šo iestatījumu, maisīšanas laikā no trauka neizšļakstīsies sastāvdaļas.

• Novietojiet trauku (**D**) uz motora nodalījuma (**A**) un pagriežiet, līdz atskan „klikšķis” (**skat. 8. att.**).

• Ierīce ieslēgsies tikai tad, ja trauks un vāks būs pareizi uzlikti un nofiksēti uz motora nodalījuma.

Ja šī funkcija būs aktivizēta un ja trauks vai vāks būs nepareizi nofiksēti (skatīt 10.1. un 10.2. att.),  sāks mirgot logotips.

Pielāgoto iestatījumu izvēle:



Motora ātruma izvēle.
2 intermitējoši ātrumi (1. un 2. ātrums) un 10 pakāpeniski, nepārtraukti ātrumi (3. līdz 12. ātrums)



Palielina gatavošanas ātrumu, temperatūru un ilgumu.
Samazina gatavošanas ātrumu, temperatūru un ilgumu.

Maks. intermitējošais ātrums (S13).



Gatavošanas ātruma izvēle.
No 30 ° līdz 130 °C.
Uzsildīšanas indikatorlampiņa — iedegas, tiklīdz sākas gatavošana, un izslēdzas, kad temperatūra traukā nokrīt zem 50 °C.



Šai pogai ir **3 funkcijas:**

– Automātiskās programmas izvēles vai manuāli izvēlētu iestatījumu apstiprinājums (gatavošanas ātrums, temperatūra, laiks).

– **Pauze** — var ieslēgt, ja ierīce jau darbojas.

– Ierīces iestatījumu **atiestatīšana**, ko veic, nospiežot pogu uz 2 sekundēm.

– **Gatavošanas posma apstiprinājums** receptēm, ko gatavo pakāpeniski.



Darbības laika izvēle.
No 5 sekundēm līdz 2 stundām.

1. savienošana pāri

Lietošanas ieteikumi

Šī ierīce ir aprīkota ar mikroprocesoru, kas regulē un analizē tās darbības stabilitāti. Nestabilas darbības gadījumā motora griešanās ātrums tiek automātiski samazināts un, ja šī darbības nestabilitāte saglabājas, motors tiek apturēts un ekrānā tiek parādīts „STOP”.

- Pārbaudiet, vai nav pievienots par daudz sastāvdaļu un vai izvēlētais ātrums ir pareisis.
- Pārbaudiet, vai jūs izmantojat ieteikto piederumu.
- Pēc tam vēlreiz ieslēdziet ierīci kā parasti.

LIETOŠANA SAVIENOTĀ REŽĪMĀ

Ierīces pievienošana barošanas avotam

Šai ierīcei ir ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis, kas atzīmēts ar 0/1. Ieslēdziet pozīcijā 1. (**Skatīt 9. att.**). LCD ekrānā visi iestatījumi tiks parādīti kā „0”.

Kad i-Companion ierīce atrodas savienotā režīmā, LCD ekrāns ir zilā krāsā.

SAGATAVOŠANĀS INSTALĒŠANAI

Viedtālruni un planšetdatori, kas ir saderīgi lietošanai kopā ar i-Companion:



iPhone 4S vai jaunāks modelis
iPad 3 / iPad mini vai vecāks modelis
No iOS 8.



No Android 4.3.

(savietojamo modeļu saraksts: www.tefal.com)

I-COMPANION INSTALĒŠANA

Kas ir nepieciešams i-Companion uzstādīšanai:

- Companion lietotne, ko „App Store” (iPhone / iPad) un „Google Play” (Android) var lejupielādēt bez maksas;
- Bluetooth savienojums, ko nodrošina Bluetooth® Smart 4.0 viedtālrunis vai planšetdators: i-Companion pieslēdz viedtālrunim / planšetdatoram, izmantojot savrupu bezvadu savienojumu;
- viedtālrunim / planšetdatoram jāatrodas i-Companion tuvumā (savienojuma diapazons var atšķirties atkarībā no mājas plānojuma);
- i-Companion pieslēgšanas jaudas punkts — ierīci i-Companion var pievienot viedtālrunim / planšetdatoram tikai tad, ja tā ir pieslēgta barošanas avotam.

Par Bluetooth® Smart

Ar Bluetooth® Smart 4.0 (jeb Bluetooth zema enerģijas patēriņa) tehnoloģiju iespējams izveidot bezvadu sakarus starp lietotni un ierīci ar ļoti zemu enerģijas patēriņu.

I-COMPANION PIESLĒGŠANA SAVIENOTĀ REŽĪMĀ PIRMO REIZI

Lietotnes lejupielādēšana

Lai sāktu, lejupielādējiet viedtālrunī / planšetdatorā lietotni, savienojot ar „App Store” „iOS” versijai vai „Google Play” „Android” versijai.

Tiklīdz būs lejupielādēta lietotne, ar i-Companion jūs varēsiet pagatavot pirmās receptes tikai dažu minūšu laikā, neizveidojot kontu. (bez konta izveides pieejamas 50 receptes).

Izveidojot lietotnē kontu, jūs varēsiet piekļūt visam saturam un izmantot dažādas receptes.

i-Companion pievienošana barošanas avotam

Šai ierīcei ir ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis, kas atzīmēts ar 0/1 (H). Ieslēdziet 1. pozīcijā (**skatīt 9. att.**).

Bluetooth aktivizēšana

Pietuviniet ierīci i-Companion un pārbaudiet, vai viedtālrunī / planšetdatorā ir aktivizēta Bluetooth.

Lietotnes palaišana

Palaidiet Companion lietotni, uzklikšķinot uz „Companion” ikonas.



Savienošana pāri

Kas ir savienošana pāri?

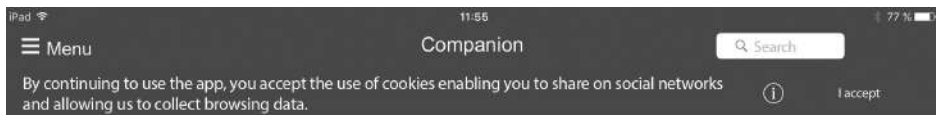
Savienojot ierīci pirmo reizi, jūsu viedtālrunī / planšetdatorā un i-Companion lejupielādētā lietotne automātiskā veidā ātri uztvers otru ierīci, ja vien jūs izpildīsiet tālāk norādītās darbības.

Ja vēlaties, ar i-Companion var savienot pāri līdz 10 ierīcēm.

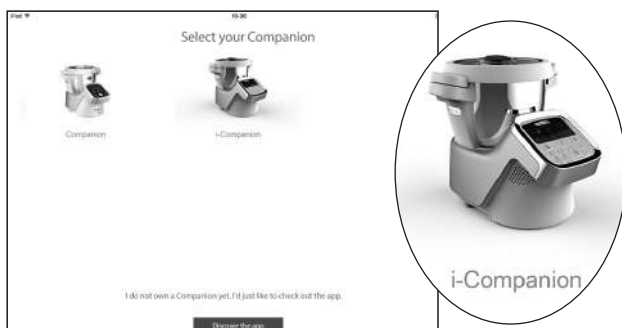
Lai to izdarītu, savienojiet pāri katru ierīci atsevišķi. (Skat. informāciju par savienošānu pāri).

Tomēr vienlaikus var savienot tikai ar vienu ierīci.

- Akceptējiet sīkdatņu izmantošanu, kas uzlabos lietotnes funkciju lietošanu, apkopojot jūsu lietošanas preferences.



- Atlasiet savu ierīci.

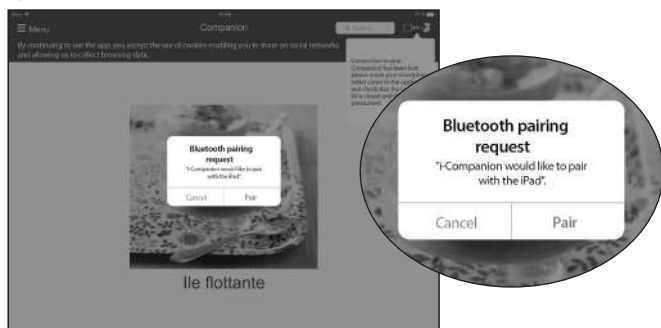


- Nospiediet i-Companion ierīces taimera pogu (B3) un turiet to (4 sekundes), ja to pieprasa lietotne.



Kamēr i-Companion tiks izveidots savienojums ar viedtālruni / planšetdatoru, ne vairāk kā 30 sekundes mirgos savienojuma izveides indikatorlampiņa (C1).

- Akceptējiet savienojuma pāri pieprasījumu, kas būs redzams viedtālrunī / planšētdatorā, vai akceptējiet to paziņojumu centrā.



Kad savienojuma izveides indikatorlampiņa **(C1)** sāks degt nepārtraukti, tas norādīs, ka ir izveidots savienojums.

Nemiet vērā! Ja i-Companion ierīce ir bijusi savienota pāri, izveidojot savienojumu nākamajā reizē, tā automātiski atpazīs jūsu viedtālruni / planšētdatoru. Jums nebūs vēlreiz jāsavieno ierīce pāri.

Savienojums ir veiksmīgi izveidots



Tagad i-Companion ir savienota ar viedtālruni / planšētdatoru. Zemāk redzamā ikona parāda, ka ir izveidots savienojums.

Savienojums nav izdevies



Zemāk redzamā ikona parāda, ka nav izveidots savienojums.

Atkārtojiet šādas darbības:

- pietuviniet ierīci i-Companion;
- pārbaudiet, vai i-Companion strāvas vads ir pareizi iesprausts kontaktligzdā un vai pareizi darbojas spraudnis;
- pārbaudiet saderību ar viedtālruni / planšētdatoru (savietojamības sarakstu skatīt: www.tefal.com);
- pārbaudiet, vai viedtālrunī / planšētdatorā ir aktivizēta Bluetooth funkcija;
- vēlreiz veiciet savienošanas pāri darbības un izlasiet FAQ (biežāk uzdotos jautājumus).

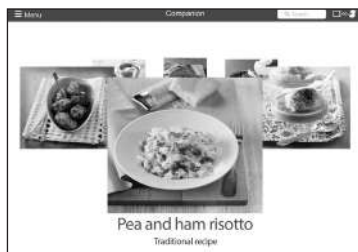
Ja problēma saglabājas, pārbaudiet saderību ar viedtālruni / planšētdatoru.

Ja jūs izmantojat Android ierīci, pārbaudiet tās modeļa saderību (savietojamības sarakstu skatīt: www.tefal.com).

- Lai aplūkotu recepšu klāstu, atveriet lietotnes izvēlni.



Ja ierīce atrodas savienotā režīmā, pakāpeniski pagatavojamo recepšu pagatavošanas laikā pirmā atiestatīšana pārtrauc gatavošanas posmu un otrā — recepti.



FAQ: BIEŽĀK UZDOTIE JAUTĀJUMI

Kur ir jānovieto i-Companion?

- Novietojiet i-Companion uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas.
- Lai savienojums starp i-Companion un viedtālruni / planšetdatoru būtu pēc iespējas labāks, iesakām veikt nepieciešamās izmaiņas, lai savienojumam būtu pietiekams attālums.
- Ja savienojuma izveides indikatorlampiņa **(C1)** deg nepārtraukti, tas norāda, ka ar ierīci ir izveidots savienojums.
- Ja savienojums tiek zaudēts (redzams pārsvītrots savienojuma izveides simbols), pietuviniet i-Companion, lai atjaunotu savienojumu.

LV

Kas notiek, ja receptes pagatavošanas laikā tiek zaudēts savienojums?

Ja savienojums starp i-Companion un viedtālruni / planšetdatoru tiek zaudēts receptes pagatavošanas laikā, abas ierīces tiks automātiski sinhronizētas, tiklīdz tiks atjaunots savienojums. Jūs varēsiet turpināt gatavošanu posmā, kurā tika zaudēts savienojums.

Vai i-Companion var lietot bez lietotnes?

Šo ierīci var izmantot bez lietotnes. (Skatīt informāciju par pirmo lietošanas reizi nesavienotā režīmā). Lai to izdarītu, lūdzu, izlasiet punktu par ierīces lietošanu.

Tomēr tikai ar lietotnes palīdzību jūs varat saņemt vairākas priekšrocības, ko piedāvā izstrādājums savienotā režīmā.

Vai i-Companion var lietot kopā ar vairāk nekā vienu viedtālruni vai planšetdatoru?

Ja vēlaties, ar i-Companion var savienot pāri vairākas ierīces. Lai to izdarītu, savienojiet pāri katru ierīci atsevišķi. (Skat. informāciju par savienošanu pāri).

Tomēr vienlaikus var savienot tikai ar vienu ierīci.

Vai tālruni jābūt pastāvīgi aktivizētai Bluetooth funkcijai?

Bluetooth ir jāaktivizē, lai sinhronizētu lietotni ar i-Companion.

Vai tālruni jābūt pastāvīgi aktivizētai Bluetooth funkcijai?

Bluetooth ir jāaktivizē, lai sinhronizētu lietotni ar i-Companion.

LIETOŠANA NESAVIENOTĀ REŽĪMĀ

Vadības paneļa lietošana (B)

Automātiskās programmas izvēle:



Pastry

Konditorejas izstrādājumi
(apakšprogrammu saraksts)



Soup

Zupas
(apakšprogrammu saraksts)



Slow cook

Sautējumi
(apakšprogrammu saraksts)



Steam

Tvaicēti ēdieni
(apakšprogrammu saraksts)

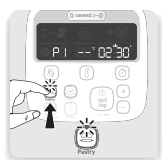
Ierīces pievienošana barošanas avotam

Šai ierīcei ir ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis, kas atzīmēts ar 0/1. Ieslēdziet pozīcijā 1.

LCD ekrānā visi iestatījumi tiks parādīti kā „0” (Skatīt 9. att.).

Kad i-Companion ierīce atrodas nesavienotā režīmā, LCD ekrāns ir baltā krāsā.

Automātiskās programmas režīms



1. Nospiediet to programmu, kuru vēlaties izmantot (**B4**). Virs izvēlētās programmas parādīsies spilgts punkts. Katru reizi, kad programma tiks nospiesta vēlreiz, viena pēc otras tiks parādītas dažādas apakšprogrammas.



2. Ieprogrammētos iestatījumus var mainīt receptes laikā (atkarībā no izvēlētās receptes, sastāvdaļām un sagatavotā daudzuma). Nospiediet gatavošanas temperatūras pārslēdzēju (**B2**) vai laika pārslēdzēju (**B3**) — ekrānā mirgos izvēlētais iestatījums (**C6-C7**).



3. Pielāgojiet iestatījumu(-s), izmantojot +/- pārslēdzēju (**B6**).



4. Kad iestatījumu pielāgošana ir pabeigta, nospiediet „START” pogu (**B5**), lai palaistu programmu. Kad ierīce darbojas gatavošanas režīmā, iedegas sarkanā indikatorlampiņa (**B3**), lai informētu, ka ir sācies gatavošanas process.

5. Kad programma beidzas, ierīcē 3 reizes atskan akustisks pīkstiens.






6. Zupas pagatavošanas, P2 un P3 lēnās gatavošanas, kā arī tvaika gatavošanas programmu beigās ierīce automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā, kas turpinās 45 minūtes, lai uzturētu malītī karstu līdz pasniegšanas brīdim. Izvēloties lēnās gatavošanas programmas P2 un P3, kā arī manuālo režīmu, ierīces motors darbojas ar noteiktu ātrumu, lai saglabātu pārtiku labā stāvoklī un neļautu tai pielipt pie trauka pamatnes. Lai apturētu siltuma uzturēšanas režīmu, vienkārši nospiediet „STOP” pogu (**B5**). Ja atvērsiet vāku, nospiedīsiet fiksatorus (**D2**) vai noņemsiet trauku, siltuma uzturēšanas režīms automātiski apstāsies.

Mīklas mīcīšanas programmu P1 un P2 beigās ierīce pāriet „mīklas raudzēšanas” režīmā 30 °C temperatūrā, kas ilgst 40 minūtes, lai mīkla varētu uzbriest. Ja atvērsiet vāku, nospiedīsiet fiksatorus (**D2**) vai noņemsiet trauku, ierīce pāries pauzes režīmā, un pēc tam programmu varēs atsākt, vēlreiz nospiežot „START” pogu.






Ja vēlaties apturēt šo režīmu, nospiediet uz 2 sekundēm „STOP” pogu.

7. Nospiediet fiksatorus (**D2**) un pēc tam noņemiet salikto trauku (**D**) (**skatīt 12. att.**). Kad ierīce atrodas savienotā režīmā, ierīci pēc automātiskās programmas palaišanas var apturēt jebkurā laikā, nospiežot „STOP” pogu. Automātiskā programma būs pārgājusi pauzes režīmā, un pēc tam to varēs atsākt, vēlreiz nospiežot „START” pogu. Ja ir izvēlēta nepareiza programma un jūs vēlaties to atcelt, nospiediet uz 2 sekundēm „STOP” pogu.

NOSKAIDROJIET PIEEJAMĀS AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS

	P1 zupa	P2 zupa	P1 sautējums	P2 sautējums	P3 sautējums
Automātiskās programmas	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
Ātrums „pēc noklusējuma” (pielāgojams)	10 impulsi un 12. ātrums 2 min.	V7 — V10 30 sekundes	3. ātrums	1. ātrums	2. ātrums
Temperatūra „pēc noklusējuma” (pielāgojama)	100°C (90 °C līdz 100 °C)	100°C (90 °C līdz 100 °C)	130°C (nav pielāgojama)	95 °C (80 °C līdz 100 °C)	95 °C (80 °C līdz 100 °C)
Laiks ātrums (pielāgojams)	40 min. (20 min. līdz 60 min.)	45 min. (20 min. līdz 60 min.)	5 min. (2 min. līdz 15 min.)	45 min. (10 min. līdz 2 st.)	20 min. (10 min. līdz 2 st.)
Programmas beigās „pēc noklusējuma” ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija	45 min.	45 min.		45 min.	45 min.
Motora ātrums siltuma uzturēšanas funkcijas līmenī				5 sek. IESLĒGTS 3. ātrumā / 20 sek. IZSLĒGTS	10 sek. IESLĒGTS 3. ātrumā / 10 sek. IZSLĒGTS

LV

	P1 tvaicēti ēdieni	P2 tvaicēti ēdieni	P1 konditorejas izstrādājumi	P2 konditorejas izstrādājumi	P3 konditorejas izstrādājumi
Automātiskās programmas	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
Ātrums „pēc noklusējuma” (pielāgojams)			5. ātrums 2 min. un 30 sek.	5. ātrums 1 min. un 30 sek., pēc tam 6. ātrums 2 min.	3. ātrums 40 sek., pēc tam 9. ātrums 3 min.
Temperatūra „pēc noklusējuma” (pielāgojama)	100 °C (nav pielāgojama)	100°C (nav pielāgojama)			
Laiks ātrums (pielāgojams)	30 min. (1 min. līdz 60 min.)	35 min. (1 min. līdz 60 min.)	2 min. 30 sek. (30 sek. līdz 2 min. 30 sek.)	3 min. 30 sek. (30 sek. līdz 3 min. 30 sek.)	3 min. 40 sek. (1 min. 40 sek. līdz 3 min. 40 sek.)
Programmas beigās „pēc noklusējuma” ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija	45 min.	45 min.			
Motorā ātrums siltuma uzturēšanas funkcijas līmenī					
Programmas beigās raudzē mīklu 30° „pēc noklusējuma”.			40 min.	40 min.	

IEKŠĒJĀ TVAIKA GROZA LIETOŠANA

Norādītajiem gatavošanas laikiem ir tikai informatīvs raksturs; tos ievērojot, vairumā gadījumu ēdiens tiek pagatavots pareizi.

Tomēr daži apstākļi var ietekmēt gatavošanas laiku:

- dārzeņu izmērs (sagriezti vai nesagriezti);
- sastāvdaļu daudzums grozā;
- dārzeņu veids, to gatavības pakāpe;
- ūdens daudzums traukā, kas atbilst atzīmei (0,7 L).

Neaizmirstiet izmantot tvaika vāciņu ar maksimālo tvaiku (a), vērstu virzienā pret jums.

Ja pārtika vēl nav gatava, jūs varat iestatīt papildu gatavošanas laiku.

Laiks gatavošanai ar tvaiku (svaigām sastāvdaļām)

Sastāvdaļas	Daudzums (maks.)	Aprēķinātie gatavošanas laiki	Ieteicamā programma gatavošanai ar tvaiku
Kabači (šķēlēs)	800 g	20 min.	P1
Pastinaki (šķēlēs vai kubiņos)	800 g	25 min.	P1
Puravu baltā daļa	800 g	25 min.	P1
Brokoļi (rozetes)	500g	20 min.	P1
Zivs (bieza fileja vai steiks)	600 g (ar cepamo pergamenta papīru)	15 min.	P1
Kartupeļi (mazie, vesēlie, jaunie)	1 kg	30 min.	P2
Burkāni (šķēlēs)	1 kg	30 min.	P2
Zaļās pupas	800 g	30 min.	P2
Baltā gaļa (vistas krūtiņas fileja)	600 g (ar cepamo pergamenta papīru)	20 min.	P2

LV

Dažu recepšu gatavošanas laikā burbuļu dēļ pāri trauka malām var pēkšņi pārplūst šķidrums, jo īpaši ja tiek izmantoti saldēti dārzeņi. Šādā gadījumā ir attiecīgi jāsamazina gatavoto produktu daudzums.

MANUĀLAIS REŽĪMS



1. Nospiediet uz tā iestatījuma pogas, kuru vēlaties pielāgot, t.i., ātruma pārslēdzēja (**B1**) vai gatavošanas temperatūras pārslēdzēja (**B2**) vai laika pārslēdzēja (**B3**); ekrānā mirgos izvēlētais parametrs (**C5-C6- C7**).



2. Pēc tam pielāgojiet iestatījumu(-s), izmantojot +/- pārslēdzēju (**B6**). Drošības apsvērumu dēļ temperatūru iestatīt nav iespējams, ja nav iestatīts gatavošanas laiks.



3. Kad iestatījumu ievadišana ir pabeigta, nospiediet „**START**” pogu (**B5**). Kad ierīce darbojas gatavošanas režīmā, iedegas sarkanā indikatorlampiņa, lai informētu, ka ir sācies gatavošanas process. Kad programma ir palaista, ierīci var apturēt jebkurā laikā, nospiežot „**STOP**” pogu (**B5**).

Programma būs pārgājusi pauzes režīmā, un pēc tam to varēs atsākt, vēlreiz nospiežot „**START**” pogu. Ja ir izvēlēta nepareiza programma un jūs vēlaties to atcelt, nospiediet uz 2 sekundēm „**STOP**” pogu.

4. Kad programma beidzas, ierīcē 3 reizes atskan akustisks pīkstiens.

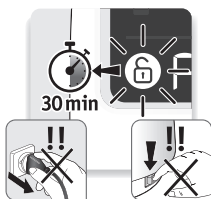
5. Nospiediet fiksatorus (**D2**) un pēc tam noņemiet salikto trauku (**D**) (skatīt 12. att.).

IERĪCES TĪRĪŠANA

- Ierīci nedrīkst iemērt šķidrumā. Nekad neturiet motora nodalījumu **(A)** zem tekoša ūdens. Kad ierīci vairs nelietojat, atvienojiet to no strāvas avota.
- Tūlīt pēc lietošanas iztīriet trauku, lai uz tā nepaliktu krāsvielas.
- Nospiediet fiksatorus **(D2)**, pēc tam izņemiet salikto trauku **(D)**.
- Novietojiet trauku uz līdzenas virsmas.
- Atbrīvojiet vāku, pagriežot to par vienu ceturtdaļu pulksteņrādītāja kustības virzienā. Uzmanīgi noņemiet vāku.
- Kad daļas ir atdzisušas, noņemiet blīves turētāju no vāka ar lāpstiņas palīdzību **(G)** (skat. 15. att.).
- **Tīrot Ultrablade nažus (F1) un mīcīšanas / malšanas nažus (F4) vai arī iztukšojot trauku, rīkojieties ar tiem uzmanīgi, jo tie ir ļoti asi.**
- Kad detaļas ir atdzisušas:
 - izņemiet kopējo vārpstu **(D3)**, blīvi **(D4)** un uzskrūvējamo, savienojošo gredzenu **(D5)** (skatīt 13. att.);
 - iztīriet blīvdu **(D)**, kopējo vārpstu **(D3)**, blīvi **(D4)**, uzskrūvējamo, savienojošo gredzenu **(D5)**, piederumus **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)** un **(F5)**, tvaika regulēšanas vāciņu **(E1)**, vāku **(E2)**, blīves turētāju **(E3)** un blīvi **(E4)**, izmantojot sūkli un nelielu daudzumu ziepjuūdens.
- Noskalojiet šīs daļas zem tekoša ūdens.
- Ja pārtika tika cepta, ielejiet traukā ūdeni, kas sajaukts ar trauku mazgājamo līdzekli, un atstājiet uz vairākām stundām; ja nepieciešams, nokasiet atlikumus ar lāpstiņu **(G)** vai ar sūkļa abrazīvo pusi.
- Ja traukā ir izveidojies kalfakmens, izmantojiet mitru sūkli un, ja nepieciešams, balto etiķi.
- Tīriet motora nodalījumu **(A)** ar mitru drāniņu. Rūpīgi nosusiniet.
- Lai padarītu tīrīšanu vieglāku, trauku, vāku un piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, izņemot kopējo vārpstu **(D3 un D4)** un tās uzskrūvējamo, savienojošo gredzenu **(D5)** (skat. 14. att.).
- Piederumi, noņemamā, kopējā vārpsta un vāka daļas var nedaudz iekrāsoties no noteiktām sastāvdaļām, piemēram, karija, burkānu sulas utt.; tas neietekmē negatīvi Jūsu veselību un ierīces darbību. Lai no tā izvairītos, notīriet šīs daļas uzreiz pēc lietošanas.
- Pirms trauka **(D)** lietošanas pārbaudiet, vai ir tīras un sausas zem trauka pamatnes esošās elektriskās kontakttaiņas.

SVARĪGI! NORĀDĪJUMI PAR DROŠU IERĪCES DARBĪBU („SECU”)

Šī ierīce standarta versijā ir aprīkota ar elektronisko motora aizsardzību, lai garantētu tās darbības ilgmūžību. Šī elektroniskā drošība pasargā no nepareizas lietošanas; šādi motors tiek pienācīgi aizsargāts.



Turklāt nepareizas lietošanas rezultātā, neņemot vērā instrukcijās sniegtos ieteikumus (skat. „PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE”: iespējams, pārāk liels daudzums un/vai pārāk ilgi darbināta ierīce un/vai dažādu recepšu pagatavošana ar īsu laika intervālu), tiks ieslēgta elektroniskā aizsardzība, lai nesabojātu motoru; šajā gadījumā ierīce pārtrauks darbību un vadības paneļa LCD ekrānā būs redzams paziņojums „SECU”, kas norāda, ka ierīce uz laiku nedarbosies.

Ja vadības paneļa ekrānā tiek parādīts paziņojums „SECU” un ierīce pārtrauc darboties, rīkojieties šādi:

- neizraujiet ierīces strāvas vadu, nepārslēdziet slēdzi „0/1” **(H)**.
- Lūdzu, izlasiet instrukcijās sniegtos ieteikumus un vēlreiz ieslēdziet ierīci (skat. „PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE”: sastāvdaļu daudzums / receptes pagatavošanas laiks / temperatūra / piederumu veids).
- Ļaujiet motoram atdzist pusstundu.

- Vēlreiz ieslēdziet ierīci, uzklikšķinot uz „Start/Stop/Reset” (Palaist/Apturēt/Atiestatīt) pogas un turiet divas sekundes nospiešu **(B5)**.

Tagad ierīci var atkal izmantot.

Plašāku informāciju jums sniegs klientu apkalpošanas nodaļa (sīkāku informāciju skatīt garantijas bukletā).

KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS?

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Problēmas, gatavojot ar tvaiku.	Nav pareizi novietots tvaika regulēšanas vāciņš.	<p>Iestatiet tvaika vāciņu augsta tvaika iestatījumā (pagrieziet pret sevi); izvēloties šo iestatījumu, traukā izveidosies maksimālais tvaika daudzums, ko izmanto visa veida pārtikai, gatavojot ar tvaiku (zupām utt.), tāpēc traukā būs vairāk tvaika un gatavošanas process būs efektīvāks.</p> <p>Izvēloties zema tvaika iestatījumu, traukā tiks izkļiedēts maksimālais karstuma un tvaika daudzums, ko izmanto visa veida pārtikai, gatavojot ar tvaiku (zupas utt.). Tāpat šajā pozīcijā produktu gatavošanas laikā šķidrums no trauka netiek izšļakstīts.</p> <p>Izvēloties augsta tvaika iestatījumu, tiek izlaists maksimālais kondensāta daudzums, tāpēc ēdieni un mērces iegūst labāku konsistenci (risoto, krēmveida pudiņus, mērces u.c.).</p>
	Nepietiekams gatavošanas laiks	<p>Gatavošanas laikiem ir tikai informatīvs raksturs; vairumā gadījumu ēdiens tiks pagatavots pareizi. Tomēr daži apstākļi var ietekmēt gatavošanas laiku:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dārzeņu izmērs (sagriezti vai nesagriezti); – sastāvdaļu daudzums grozā; – dārzeņu veids, to gatavības pakāpe; – ūdens daudzums traukā, kas atbilst atzīmei (0,7 L). <p>Ja pārtika vēl nav gatava, jūs varat iestatīt papildu gatavošanas laiku.</p> <p>Jūs varat izmantot arī manuālo režīmu, izvēloties 130°C temperatūru un gatavošanas laiku atbilstoši sastāvdaļu daudzumam un veidam.</p>
Ierīce nedarbojas.	Strāvas vads nav iesprausts kontaktligzdā.	Iespraudiet ierīces strāvas vadu sazemēta elektrotīkla kontaktligzdā.
	Slēdzis (H) atrodas pozīcijā „0”.	Pārslēdziet slēdzi pozīcijā „1”.
	Trauks vai vāks nav pareizi uzlikts vai nobloķēts.	Pārbaudiet, vai trauks un vāks ir pareizi uzlikti un nobloķēti atbilstoši lietošanas instrukcijas tabulās norādītajam.

LV

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Vāku nevar nobloķēt.	Vāks uzlikts nepareizi.	Pārbaudiet, vai blīve ir pareizi ievietota blīves turētājā un vai blīves turētājs ir pilnībā iespiests vākā visās vietās.
Pārmērīga vibrācija	Ierīce nav novietota uz līdzenas virsmas; ierīce nav stabila.	Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Iepildiet mazāk sastāvdaļu.
Noplūde vākā.	Neatbilstošs piederums.	Pārbaudiet, vai jūs izmantojat ieteikto piederumu.
	Pārāk daudz sastāvdaļu.	Iepildiet mazāk sastāvdaļas.
	Nepareizi uzlikts vai nobloķēts vāks.	Nofiksējiet vāku uz trauka pareizi.
	Trūkst vāka blīves.	Ielieciet blīves turētājā blīvi un pēc tam nofiksējiet vākā.
	Blīve ir sagriezta vai bojāta.	Nomainiet blīvi, sazinieties ar autorizētu apkopes centru.
	Neatbilstošs piederums.	Pārbaudiet, vai jūs izmantojat ieteikto piederumu.
Noplūde caur trauka vārpstu.	Trauka blīve nav pareizi ielikta.	Ielieciet blīvi pareizi.
	Trauka blīve ir bojāta.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
	Uzskrūvējamais, savienojošais gredzens (D5) nav pareizi nofiksēts.	Nofiksējiet gredzenu pareizi (D5).
Naži negriežas viegli.	Traukā pārāk lieli vai cieti pārtikas gabali, kas traucē nažiem griezties.	Sagrieziet sastāvdaļu gabalus sīkāk, vai arī iepildiet tos mazākā daudzumā. Pielejiet klāt šķidrumu.
Nepatikama smaka, ieslēdzot motoru.	Lietojot ierīci pirmo reizi vai motora pārslodzes gadījumā pārāk liela sastāvdaļu skaita vai pārāk cietu vai lielu gabalu dēļ.	Ļaujiet motoram atdzist (apmēram 30 minūtes) un samaziniet traukā sastāvdaļu apjomu.
Redzams paziņojums „STOP”.	Ierīce ir uztvērusi pārāk daudz vibrāciju un ir pārgājusi drošības režīmā.	Pārbaudiet, vai izmantojat pareizo ātrumu un ieteikto piederumu.
Redzams paziņojums „SECU”.	Motora pārslodze pārāk liela sastāvdaļu skaita vai pārāk cietu vai lielu gabalu dēļ, vai arī motors ticis pārāk ilgi darbināts bez atdzišanas.	Ļaujiet motoram atdzist (apmēram 30 minūtes) un samaziniet traukā sastāvdaļu apjomu.
Redzams paziņojums „SECU” + mirgo sarkanā indikatorlampiņa.	Temperatūras sensoru pārkaršana.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

PROBLĒMAS	IEMESLI	RISINĀJUMI
Redzams paziņojums „Err1” + mirgo sarkanā indikatorlampiņa.	Nedarbojas sildelements.	Pārbaudiet, vai strāvas kontaktapaņas zem trauka pamatnes nav aizsērējušas ar pārtiku. Ja tas ir tā, iztīriet tās un mēģiniet vēlreiz. Ja tas joprojām nelīdz, sazinieties ar autorizētu apkopes centru.
Redzams paziņojums „Err2”.	Kļūme elektronikā.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
Redzams paziņojums „Err3”.	Ātruma kļūme.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
Redzams paziņojums „Err4”.	Sakaru kļūme kapātāja elektroniskajā kartē.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
Redzams paziņojums „ntc1” + mirgo sarkanā indikatorlampiņa.	Vairs nedarbojas 1. temperatūras sensors.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.
Redzams paziņojums „ntc2” + mirgo sarkanā indikatorlampiņa.	Vairs nedarbojas 2. temperatūras sensors.	Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

LV

Vai ierīce joprojām nedarbojas?

Sazinieties uz pilnvarotu servisa centru (sarakstu skatīt servisa bukletā).

OTRREIZĒJĀ IZEJVIELU PĀRSTRĀDE

- Atbrīvošanās no iepakojuma un ierīces materiāliem.

Iepakojums satur tikai tādus materiālus, kas nav bīstami apkārtējai videi, un no kuriem var atbrīvoties saskaņā ar spēkā esošajiem otrreizējās pārstrādes noteikumiem.



Lai atbrīvotos no ierīces, jautājiet pēc padoma attiecīgajā vietējās pašvaldības nodaļā.

- Pēc elektronisko vai elektrisko ierīču nolietošanās

Vides aizsardzība pirmajā vietā!



① Ierīce satur vairākus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.

➔ Nogādājiet to uz savākšanas punktu, lai veiktu otrreizējo pārstrādi.

- *Bluetooth® zīmols un logotipi ir reģistrēti „Bluetooth SIG, Inc.” zīmoli, kurus oficiāli atļauts izmantot uzņēmumam „SEB Group”.

- „Google Play” un „Android” ir „Google Inc.” zīmoli.

- „Apple” un „Apple” logotips ir „Apple Inc.” zīmoli, kas reģistrēti ASV un citās valstīs. „App Store” ir „Apple Inc.” pakalpojuma zīmols.

GLOSĀRIJS

Savienošana pāri: divu ierīču sagrupēšana vai savienošana.

To veic tad, kad viedtālrunis vai planšetdators tiek pirmo reizi savienots ar i-Companion.

Sinhronizēšana: informācijas atjaunināšana. Kad lietotne ir savienota ar i-Companion, tās viena otru sinhronizē, lai apmainītos ar informāciju.

Savienošana: sakaru savienojuma izveide starp lietotni (viedtālruni / planšetdatorā) un ierīci (i-Companion). Savienojuma izveide ir svarīga sinhronizācijas vajadzībām.

Sikdatnes: informācija par lietošanu, kas tiek nosūtīta uzņēmumam „Moulinex”, lai uzlabotu lietotnes funkcijas.

Isiklik ohutus

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt juhiseid ning hoidke neid turvalises kohas. Tootja ei vastuta juhul, kui seadet ei kasutata vastavuses juhistega.
- Eemaldage seade alati elektritoitest, kui jätate selle järelvalveta ning enne kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist. Ärge lubage lastel seadet järelvalveta kasutada.
- Seadet ei ole lubatud kasutada lastel. Hoidke seade ja selle juhe laste eest kättesaamatus kohas.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sh lapsed), kellel on vähesemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed ning kellel puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse eest vastutav isik. Lapsi tuleks valvata, et nad seadmega ei mängiks.
- Hoidke seade lastele kättesaamatus kohas.



- Seadme kasutamise ajal võivad mõned osad kuumaks minna (kausi roostevabast terasest äär, eemaldatav töövõll, kaane ja sulguri läbipaistvad osad, kausi all olevad metalloosad, korv). See võib põhjustada põletushaavu. Puudutage kasutamisel seadme jahedaid plastosi (käepidemed, mootoriosa). Punane kuumutamise indikaatortuli viitab põletusohule.
- Seadme töötamise ajal võib ligipääsetavate osade temperatuur olla kõrge.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi puldisüsteemiga.
- Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta nõuetekohaselt, see on viga saanud või kui toitejuhe on viga saanud. Turvalisuse huvides laske juhe välja vahetada ametlikus teeninduskeskuses (vaadake nimekirja garantiibrošüüris).
- Seadet ei tohi vette kasta. Ärge kunagi pange mootoriosa (A) jooksva vee alla.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises sisetingimustes ning kõrgus merepinnast peab olema vähem kui 2000 m. Tootja ei võta vastutust ja tal on õigus garantii katkestada,

kui seadet kasutatakse ärilistel eesmärkidel või valesi või kui juhistest kinni ei peeta.

- Seadet ei tohiks kasutada järgmistel majapidamis- ja sarnastel tingimustel (ei ole garantiiga kaetud):
 - töötajate köögis kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
 - poodide, kontorite ja muude äripindade kööginurkades;
 - turismitaludes;
 - hotelli, motelli või muu majutusasutuse kliendid;
 - külalistetubades.



• Seade eritab auru, mis võib põhjustada põletushaavu. Kasutage kaant ja sulgurit ettevaatlikult (kasutage vajadusel pajakindaid, pajalappi vms). Kasutage sulgurit vaid keskosast puutudes.

- Ärge kunagi kasutage seadet, kui tihend ei ole tihendi alusele paigutatud või kui tihendi alus ei ole kaanele paigutatud. Seadet tuleb kasutada vaid siis, kui sulgur on kaanes olevasse auku paigutatud (kui retsept just teisiti ette ei näe).



HOIATUS Pidage silmas, et seadme vale kasutamisega võivad kaasneda vigastused.

Olge hoolikas, kui puhastate ultrablade-nuga (F1) ja sõtkumise/jahvatamise ja purustamise tera (F4) ja kui kaussi tühjendate, kuna lõiketerad on väga teravad. Olge ettevaatlik, kui valate köögikombaini kuuma vedelikku, kuna see võib kiirelt keema hakkamise tõttu hakata seadmest välja pitsima.

Pange ultrablade-hakkimistera (F1) pärast kasutamist kaussi tagasi. **HOIATUS** Olge hoolikas, et puhastamise, täitmise või valamise ajal vedelikku liitmikule ei satuks.

HOIATUS Pärast kasutamist eraldub küttekeha pinnalt jääsoojust.

– Veenduge, et puudutate kuumutamise ajal ja kuni täieliku jahtumiseni seadet ainult käepidemetest (lukud D2, kaane käepide E2 ja sulguri käepide E1).

- Iga tarviku ja iga programmi tööaegade ja kiiruse sätete seadmiseks lugege juhiseid.
- Seadme koostetarvikute ja paigaldustarvikute kohta lugege juhistest.
- Seadme puhastamise ja hoolduse jaoks lugege juhiseid.

- Seadme puhastamisel järgige alati puhastamisjuhiseid.
 - Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Ärge puhastage kuuma seadet.
 - Puhastage niiske lapi või käsnaaga.
 - Ärge pange seadet vette ega voolava vee alla.

AINULT EUROOPA TURGUDELE

- Hoidke see seade ja selle juhe alla kaheksa aasta vanuste laste käeulatuses eemal.
Lapsed ei tohi selle seadmega mängida.
- Seda seadet võivad kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid sel ajal valvatakse või kui neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad mõistavad seadmega kaasnevat ohte.
- Seda seadet tohivad kasutada üle kaheksa aasta vanused lapsed tingimusel, et neid juhendatakse või neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadet ilma järelvalveta puhastada ja hooldada, välja arvatud üle kaheksa aasta vanused lapsed, keda juhendab täiskasvanu.

Elektritoitega ühendamine

- Seade tuleb ühendada maandatud pistikupesaga.
- Seade töötab ainult vahelduvvooluga. Veenduge, et seadme andmesildil toodud toitepinge vastab teie elektripaigaldise pingele.
- Ühenduse viga muudab garantii kehtetuks.
- Ärge kunagi tõmmake seadme välja lülitamiseks toitejuhtmest.
- Ärge kastke seadet, selle toitejuhet ega lülitit vette või muu vedeliku sisse.
- Toitejuhe ei tohi puutuda seadme kuumade osade vastu ega olla nende lähedal või olla soojusallika lähedal või järsu serva peal.

Väär kasutamine

- Ärge puudutage kaant enne, kui seade on täielikult seiskunud (stoppnupp); oodake, kuni segatav toit enam ei pöörle.
- Valage alati tahked koostisosad kaussi enne, kui lisate vedelad koostisosad (vt joonist 11.1) veendudes, et te ei ületa kausile märgitud 2,5 l MAX piiri (vt joonist 11.2). Kui kausis on liiga palju vedelikku, siis võib keevat vedelikku välja pritsida.
- Pange tähele, et aurutamisprogrammi korral ei tohi kasutada enam kui 0,7 liitrit vett (vt joonist 4.2).
- Ärge kunagi pange oma sõrmi või mingeid esemeid kaussi, kui seade töötab.
- Ärge kasutage kaussi mahutina (hoiustamiseks, külmutamiseks, steriliseerimiseks).
- Asetage seade stabiilsele tasasele, kuumakindlale, puhtale ja kuivale pinnale.
- Ärge asetage seadet seina või kapi lähedale: tekkiv aur võib neid kahjustada.
- Ärge asetage seadet töötava soojusallika lähedale (soojendusplaat, kodumasin vms).
- Ärge katke kaant nõudepesulapi või muu sellisega, ärge üritage kaanes olevat auku blokeerida, kasutage auru reguleerimise sulgurit.
- Veenduge, et töötava seadme kohal ei ripuks pikki juukseid, salle vms.
- Ärge kunagi asetage tarvikuid, kaussi ja kaant mikrolaineahju.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi ületage juhistes märgitud maksimaalset kogust.
- Hoiustage seadet pärast seda, kui see on maha jahtunud.

Müügijärgne hooldus

- Teie ohutuse huvides ärge kasutage muid varuosi kui neid, mida müüb ametlik teeninduskeskus.
- Kõik toimingud peale kasutaja tehtava puhastamise ja regulaarse hoolduse tuleb lasta teha ametlikul teeninduskeskusel.
- Vaadake juhiste lõpus olevat tabelit „Mida teha, kui seade ei tööta“.



Juhendi lugemisel leiate kasutussoovitusi, mis näitavad, milleks seadet kasutada saab: supside, hautiste, aurutatud roogade ja magustoitude valmistamine.

SEADME KIRJELDUS

- A** Mootoriosa
B Juhtpaneel
B1: kiiruse valija
B2: küpsetustemperatuuri valija ja/või kuumuse indikaatorituli
B3: töötamise kestvuse/sidumise valija
B4: automaatprogrammide valimise nupud
B5: START/STOP/RESET (stardi-/stopp-/lähtestamisnupp)
B6: + / - valija
C LCD-ekraan
C1: ühenduse indikaatorekraan
C2: aurutamise programmi ekraan
C3: sammhaaval järgitavate retseptide praegune samm
C4: ohutuse indikaatorekraan
C5: kiiruse ekraan
C6: temperatuuri ekraan
C7: aja ekraan
D Kausiosa
D1: roostevabast terasest kauss
D2: lukud (käepidemete all)
D3: eemaldatav töövõll
D4: kausi tihend
D5: töövõlli lukustusrõngas
E Kaaneosa
E1: auru reguleerimise sulgur/peataja
E2: kaas
E3: tihendi hoidik
E4: kaane tihend
F Lisatarvikud
F0: tarvikute hoiukarp
F1: ultrablade-hakkimisnuga
F2: segaja
F3: vispel
F4: sõtkumisnuga/jahvatamistera
F5: aurutuskorv
G Spaatel
H Sisse/välja lüliti 0/1 lülitab teie seadme elektritoite välja
I Puhastushari

SEADME TEHNILISED ANDMED

Võimsus:	1550 W (1000 W: kütteelement / 550 W: mootor)
Temperatuurivahemik:	30 °C kuni 130 °C, reguleeritav 5 °C kaupa.
Töötamise kestvuse vahemik:	5 s kuni 2 t, reguleeritav minimaalselt 5 s kuni maksimaalselt 1 min kaupa.
Kiiruste arv: 13	- Kaks vahepealset kiirust: kiirus 1 (5 s sees / 20 s väljas) kiirus 2 (10 s sees / 10 s väljas) - Kümme progressiivset pidevat kiirust (kiirused 3–12). - Üks maksimaalne vahepealne kiirus (kiirus 13)

- *Bluetooth®-i bränd ja logod on ettevõtte Bluetooth SIG, Inc. registreeritud brändid ning ettevõttel SEB Group on nende kasutamiseks ametlik volitus.
- Google Play ja Android on ettevõtte Google Inc. kuuluvad brändid.
- Apple ja Apple'i logo on ettevõtte Apple Inc. brändid, mis on registreeritud USAs ja teistes riikides. App Store on ettevõtte Apple Inc. teenindusmärk.

TEIE SEADE

Teie seadmel on kaasas järgnevad tarvikud:

ultrablade-nuga	F1 ultrablade	Suppide segamine		3 min	2,5 l	100°C
		Puuviljapüreede segamine		40 sekundit	1 kg	100°C
		Köögiviljade lõikamine		15 sekundit	1 kg	100°C
		Liha lõikamine		30 sekundit	1 kg	100°C
		Kala lõikamine		15 sekundit	1 kg	100°C
!! Ärge kasutage seda tarvikut kõvade toodete lõikamiseks, kasutage sötkumistera/purustit F4.						
segisti	F2 	Pruunistatud road		5 min	500 g	130°C
		Hautised		45 min	2,5 l	95°C
		Risotod		22 min	1,5 kg	95°C
Ratatouille, chutney, road kaunviljadest (sätted: vaadake retseptiraamatut)						
vispel	F3 	Munavalgete vahustamine,		5/10 min	max 7	
		Majonees, vahukoor, bese		2/5 min	0,5 l	
		Kastmed, kreemid, salatikastmed (kartulipuder, polenta vms)		1/20 min	1 l	60-90°C
sötkumise/jahvatamise nuga	F4 	Saiataina sötkumine		2 min 30 s	1,2 kg	
		Muretaina, küpsisetaina, erilise leivataina sötkumine		2 min 30 s	1 kg	
		Rammusa taina sötkumine (briošš, kugelhopf vms)		1 min 30 s	0,8 kg	
		Kergete tainaste (nt koogitaina) segamine		2 min	1 kg	
		Pähklite jahvatamine		40 sekundit	1 kg	
		Kõva tekstuuriga toiduainete jahvatamine		3 min	1 kg	
		Jää purustamine		1 min	0,6 kg	6 kuni 10
		Pannkoogitainas, vahvlitainas		1 min	1,5 l	
aurutuskorv	F5 	Köögiviljade, kala või liha aurutamine		20/40 min	1 kg	100°C
		Tükkidega supp		40/45 min	2,5 l	100°C
sulgur/stopper	E1 	Sulgur/stopper väljuva auru reguleerimiseks			a b	
		- Kõrge aurasäte (a) = aurutamine.				
		- Madal aurasäte (b) = risoto, kreemjad pudingud, kastmed jms.				

Tarvikutel on käes hoidmiseks ettenähtud kohad, et neid oleks hõlpsam kasutada.

Teie i-Companion seade töötab nii ühendatud režiimis kui ka ühenduseta režiimis. Lisaks on sellel kaks töörežiimi: automaatprogrammi režiim ja käsirežiim.

• **Automaatprogrammi režiim:**

kiirus, küpsetustemperatuur ja küpsetamise aeg on eelnevalt automaatselt programmeeritud supptide, hautiste, aurutatud roogade ja tainaste valmistamiseks.

• **Käsirežiim:**

saate vastavalt soovile kiiruse, küpsetamistemperatuuri ja küpsetamise aja sätteid muuta.

KAUSI, TARVIKUTE JA KAANE OSA PAIGALDAMINE

• Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage kõik osad (**D, E, F, G**) sooja seebiveega, välja arvatud mootoriosa (**A**). **Teie kausil (D)** on eemaldatav ajam (**D3**), et puhastamist hõlpsamaks muuta.

• Veenduge, et enne kasutamist on eemaldatud kogu pakend, eriti kausi (**D**) ja mootoriosa (**A**) vaheline kate.

• Paigutage tihend (**E4**) tihendi fiksaatorile (**E3**) (vt joonist 1) ja kinnitage osa klambritega kaanele (**E2**) (vt joonist 2).

• Paigutage tihend (**D4**) ühisele ajamile (**D3**). **Lukustage osa** lukustusrõnga (**D5**) (vt joonis 3) abil kausi alla.

• Paigaldage kaussi valitud tarvik:

– tarvikud (**F1, F2, F3 või F4**) kausi alla ühisele ajamile (vt joonist 4.1),

– aurutamiseks aurutuskorv (**F5**) kausi sisse, (vt joonist 4.3), veendudes, et olete esmalt 0,7-liitrise kausi vedelikuga (vesi, kaste vms) täitnud (vt joonist 4.2).

• Pange koostisosad kaussi või aurutuskorvi.

• Paigutage kaas kausile (**D**), **joondades** kaks kolmnurka (vt joonist 5), lukustage kaas ilma jõudu kasutamata, keerates seda noole suunas (vt joonist 6).

Paigutage auru reguleerimise sulgur (**E1**) kaanele.

Võimalikke asendeid on kaks:



Auru madal säte võimaldab maksimaalse kondensatsiooni koguse vabastamist ning on seega soovitatav parema konsistentsiga roogade valmistamiseks (risoto, kreemjad pudingud, kastmed jms);



Auru kõrge säte võimaldab maksimaalse soojuse ja auru koguse kogunemist kausis igat sorti aurutamise jaoks (supid jms).

Selle sätte korral ennetatakse segamise ajal pritsimist.

• Paigutage kauss (**D**) mootoriosale (**A**), kuniks kuulete klõpsatust (vt joonist 8).

• Seade käivitub vaid siis, kui kauss ja kaas on õigesti paigutatud ja mootoriosale lukustatud.

Kui kauss või kaas on vales asendis (vt joonist 10.1 ja 10.2), hakkab funktsiooni käivitamisel vilkuma logo

Kohandatud sätete valimine



Mootori kiiruse valimine.
Kaks vahepealset kiirust (kiirus 1 ja 2) ja 10 pidevat progressiivset kiirust (kiirused 3–12).



Kiiruse, küpsetamistemperatuuri ja -aja suurendamine.



Kiiruse, küpsetamistemperatuuri ja -aja vähendamine.

Maksimaalne vahepealne kiirus (S13).



Küpsetamiskiiruse valimine.
30 °C kuni 130 °C.
Kuumutamise indikaator tuli: süttib küpsetamise alguses ja kustub, kui kausi sees on temperatuur langenud alla 50 °C.



2s = reset

Nupul on kolm funktsiooni:

– valitud automaatprogrammi või käsirežiimis valitud sätete (kiirus, küpsetustemperatuur, -aeg) kinnitamine;

– **paus** töötamise ajal, kui seade on juba käivitunud;

– **lähtesta** seadme sätteid, mida saab teha nupu vajutamise ja kahe sekundi vältel all hoidmisega;

– **sammu kinnitamine** sammhaaval järgitavate retseptide puhul.



Tööaja valimine.
5 sekundit kuni 2 tundi

1. ühenduse sidumine

Kasutusnõuanded

Seadmel on mikroprotsessor, mis stabiilsust kontrollib ja analüüsib. Ebastabiilsuse korral vähendatakse automaatselt mootori pöörlemiskiirust, kui ebastabiilsus jätkub, peatatakse mootor ja ekraanil kuvatakse „STOP“.

- Veenduge, et kasutatavaid koostisosi pole liiga palju ja et kasutate õiget kiirust.
- Veenduge, et kasutate soovitatud tarvikut.
- Seejärel taaskäivitage seade nagu tavaliselt.

ÜHENDATUD REŽIIMIS KASUTAMINE

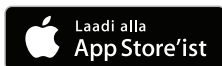
Seadme käivitamine

Teie seadmel on sisse/välja lüliti, mis on tähistatud märgisega 0/1. Pange see asendisse 1 (vt **joonist 9**). LCD-ekraan näitab kõigi sätete väärtuseks „0“.

Ühendatud režiimis on i-Companion'i LCD-ekraan sinine.

PAIGALDAMISEKS VALMISTUMINE

i-Companioniga ühilduvad nutitelefoniid ja tahvelarvutid:



iPhone 4S või uuem
iPad 3 / iPad mini või uuem
operatsioonisüsteemi iOS 8 või uuem.



operatsioonisüsteemi Android 4.3 või uuem.

(ühilduvate mudelite loend www.tefal.com)

I-COMPANIONI PAIGALDAMINE

i-Companioni paigaldamiseks läheb vaja järgnevat:

- rakendust Companion, mida saab tasuta alla laadida keskkonnast App Store (iPhone/iPad) ja Google Play (Android)
- Bluetoothi ühendust, mille tagab teie Bluetooth® Smart 4.0 nutitelefon või tahvelarvuti: i-Companion ühendub teie nutitelefoniga/tahvelarvutiga iseseisva juhtmevaba ühenduse kaudu
- nutitelefon/tahvelarvuti peab olema i-Companioni läheduses (ühenduse raadius varieerub sõltuvalt teie kodust)
- toitepunkt i-Companioni elektrivõrku ühendamiseks: i-Companion ühendub teie nutitelefoniga/tahvelarvutiga vaid siis, kui see on elektritoitega ühendatud.

ET

Teave Bluetooth® Smarti kohta

Bluetooth® Smart 4.0 tehnoloogia (või Bluetooth Low Energy) muudab võimalikuks väga vähesel energiatarbimisega juhtmevaba suhtluse rakenduse ja seadme vahel.

I-COMPANIONI ESMAKORDNE ÜHENDAMINE ÜHENDATUD REŽIIMIS

Rakenduse alla laadimine

Alustuseks laadige rakendus oma nutitelefonile/tahvelarvutile, avades App Store iOS-i puhul või Google Play Androidi puhul.

Kui olete rakenduse alla laadinud, saate vaid paari minuti pärast hakata valmistama i-Companioniga oma esimesi retsepte ilma, et peaksite konto looma. (Ilma kontot loomata on teile saadaval 50 retsepti.)

Kui rakenduses konto loote, pääsete ligi kogu sisule ning saate oma menüüd mitmekesisemaks muuta.

i-Companioni sisse lülitamine

Teie seadmel on sisse/välja lüliti, mis on tähistatud märgisega 0/1 (H). Lülitage see asendisse 1 (vt joonist 9).

Bluetoothi aktiveerimine

Minge i-Companionile lähemale ja veenduge, et Bluetooth on teie nutitelesonis/tahvelarvutis aktiveeritud.

Rakenduse käivitamine

Käivitage rakendus Companion, vajutades ikoonile Companion.



Sidumine

Mis on sidumine?

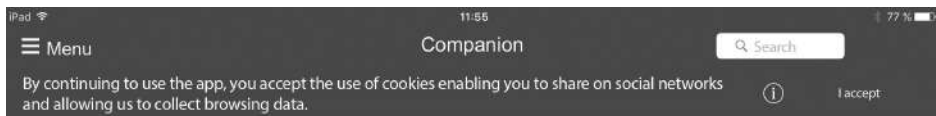
Esmakordsel ühendamisel tuvastavad rakendus, mille oma nutitelefoni/tahvelarvutisse alla laadisite ja i-Companion üksteist kiirelt ja automaatselt, kui järgite alltoodud samme.

Kui soovite, saate i-Companioniga siduda kuni 10 seadet.

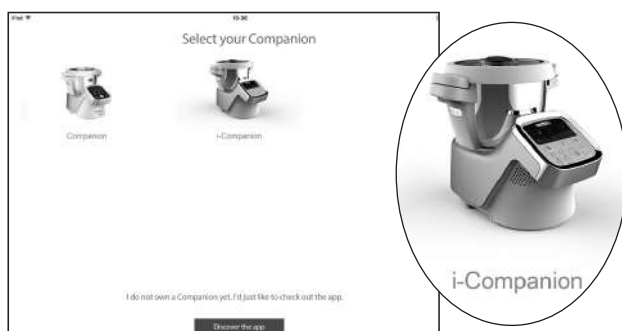
Selle tegemiseks siduge iga seade eraldi (vt sidumist).

Korraga võib olla aga ühendatud vaid üks seade.

- Nõustuge küpsistega, mis muudavad rakendust paremaks, kogudes teie kasutuseelistusi.



- Valige oma seade

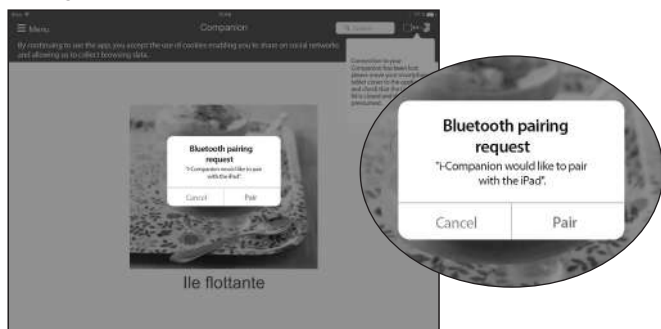


- Kui rakendus seda nõuab, vajutage ja hoidke all taimeri nuppu (B3) i-Companionil (4 sekundi vältel).



Ühenduse indikaator (C1) vilgub maksimaalselt 30 sekundit, kuniks i-Companion teie nutitelefoni/tahvelarvutiga ühendub.

- Nõustuge nutitelefonil/tahvelarvuti ekraanil kuvatava sidumise taotlusega või minge teavituste keskusesse, et sidumisega nõustuda.



Kui ühenduse indikaator **(C1)** põleb pidevalt, viitab see sellele, et ühendus on loodud.

NB! Pärast sidumist tuvastab i-Companion järgmisel ühendamisel teie nutitelefonil/tahvelarvuti automaatselt. Te ei pea enam sidumise etappi tegema.

Ühendamine oli edukas



Teie i-Companion on nüüd teie nutitelefonil/tahvelarvutiga ühendatud. Ülal olev ikoon näitab, et ühendus on loodud.

Ühendamine nurjus



Ülal olev ikoon näitab, et ühendust ei loodud.

Korrake järgnevaid toiminguid:

- minge i-Companioni lähedale
- veenduge, et i-Companion on pistikupesaga ühendatud ja et pistik töötab nõuetekohaselt
- kontrollige, et teie nutitelefon/tahvelarvuti on ühilduv (vt ühilduvate seadmete loendit aadressil www.tefal.com).
- kontrollige, et teie nutitelefoni/tahvelarvutit on Bluetooth aktiveeritud
- alustage sidumise samme uuesti ja lugege KKK-d (korduma kippuvaid küsimusi).

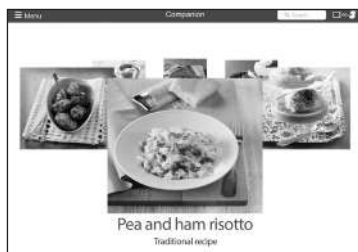
Kui probleem püsib, veenduge, et teie nutitelefon/tahvelarvuti on ühilduv.

Kui kasutate Androidi seadet, veenduge, et tegu on ühega ühilduvatest mudelitest (vt ühilduvate seadmete loendit aadressil www.tefal.com).

- Avage rakenduse menüü, et meie retsepte vaadata.

☰ Menu

Ühendatud režiimis lõpetab sammhaaval järgitavate retseptide puhul esimene lähtestamine sammu ja teine lähtestamine kogu retsepti.



KKK: KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED

Kuhu peaksin oma i-Companioni panema?

- Asetage i-Companioni tasasele stabiilsele kuumakindlale tööpinnale.
- Parima ühenduse tagamiseks i-Companioni ja teie nutitelefonitahvelarvuti vahel soovime teha vajalikud muudatused tagamaks, et ühendus toimub mõistliku vahemaa sees.
- Kui ühenduse indikaator (C1) pidevalt põleb, näitab see, et teie seadmed on ühendatud.
- Kui ühendus katkeb (ühenduse sümbol on maha tõmmatud), liikuge i-Companionile lähemale, et ühendust taastada.

Mis juhtub, kui ühendus katkeb retsepti ajal?

Kui ühendus i-Companioni ja teie nutitelefonitahvelarvuti vahel katkeb retsepti ajal, sünkronitakse seadmed automaatselt kohe, kui ühendus taastub. Saate oma retseptiga jätkata seal, kus pooleli jäite, kui ühendus katkes.

Kas saan kasutada i-Companioni ilma rakendusega?

Teie seadet saab kasutada ilma rakendusega (vt esimest kasutusviisi ühendusega režiimis). Selle jaoks lugege jaotist „Seadme kasutamine“. Ainult rakendus võimaldab teil aga saada kasu ühendatud seadme paljudest eelistest.

Kas i-Companioni saab kasutada rohkem kui ühe nutitelefonitahvelarvutiga?

Kui soovite, saate i-Companioniga siduda mitu seadet. Selle tegemiseks siduge iga seade eraldi (vt sidumist).

Korraga võib olla aga ühendatud vaid üks seade.

Kas mu telefonil peab Bluetooth pidevalt aktiveeritud olema?

Bluetooth peab olema aktiveeritud, et saaksite rakendust i-Companioniga sünkronida.

Kas mu telefonil peab Bluetooth pidevalt aktiveeritud olema?

Bluetooth peab olema aktiveeritud, et saaksite rakendust i-Companioniga sünkronida.

ÜHENDUSETA REŽIIMIS KASUTAMINE

Juhtpaneeli (B) kasutamine

Automaatprogrammi valimine:



Pastry

kondiitritooted
(alaprogrammide loend)



Soup

supid
(alaprogrammide loend)



Slow cook

hautised
(alaprogrammide loend)



Steam

aurutatud road
(alaprogrammide loend)

Seadme käivitamine

Teie seadmel on sisse/välja lüliti, mis on tähistatud märgisega 0/1. Pange see asendisse 1. LCD-ekraan näitab kõigi sätete väärtuseks „0“. (vt joonist 9).

Ühendusega režiimis on i-Companioni LCD-ekraan valge.

Automaatprogrammi režiim



1- Valige programm, mida soovite kasutada (**B4**). Valitud programmi kohal süttib ere täpp. Iga kord, kui uuesti vajutate, näidatakse üksteise järel erinevaid alaprogramme.



2- Eelnevalt programmeeritud sätteid saab üheks korraks kindla retsepti jaoks muuta (sõltuvalt valitud retseptist, koostisosadest ja kogustest). Vajutage küpsetamistemperatuuri valijat (**B2**) või ajavalijat (**B3**). Valitud säte vilgub ekraanil (**C6-C7**).



3- Reguleerige sätteid nupu +/- abil (**B6**).



4- Kui olete lõpetanud sätete modifitseerimise, vajutage programmi käivitamiseks stardinuppu (**B5**). Kui teie seade on küpsetamisrežiimis, süttib punane indikaatorituli (**B3**), et teid küpsetamise alustamisest teavitada.

5- Kui programm on lõppenud, kostub seadmeist kolm piiksu.






6- Suppide, aeglase küpsetamise ja aurutamise programmide P2 ja P3 järel lülitub seade 45 minutiks automaatselt sooja hoidmise režiimile, et hoida teie rooga soojas, kuniks olete valmis seda serveerima. Aeglase küpsetamise programmide P2 ja P3 ja käsirežiimi puhul töötab seadme mootor teatud kiirusel, et hoida toitu heas seisukorras ning ennetada selle kleepumist kausi põhja. Soojahoidmise režiimi lõpetamiseks vajutage nuppu (**B5**). Soojahoidmise režiim peatub automaatselt, kui avate kaane, vajutate päästikuid (**D2**) või eemaldate kausi. Tainaprogrammide P1 ja P2 lõpus lülitub seade 40 minutiks taina kergitamise režiimile temperatuuril 30 °C, et teie tainas kerkiks. Kui avate kaane, vajutate lukkudele (**D2**) või eemaldate kausi, lülitub seade pausirežiimile ning teil on võimalus seda taaskäivitada, vajutades uuesti stardinupule.

Kui soovite seda režiimi peatada, hoidke stoppnuppu kahe sekundi vältel all.






7- Vajutage lukke (**D2**) ja eemaldage seejärel kausiosa (**D**) (vt joonist 12).

Ühendatud režiimis, kui automaatprogramm on käivitunud, saate seadme igal ajal peatada, vajutades stoppnuppu. Automaatprogramm on seejärel pausirežiimis ning teil on võimalus seda taaskäivitada, vajutades uuesti stardinupule. Kui valisite vale programmi ja soovite seda tühistada, vajutage stoppnuppu ja hoidke seda kahe sekundi vältel all.

UURIGE SAADAOLEVAID AUTOMAATPROGRAMME:

	supp P1	supp P2	hautis P1	hautis P2	hautis P3
Automaat-programmid	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
„Vaikimisi“ kiirus (reguleeritav)	10 pulseerimist ja kiirus 12 kahe minuti vältel.	30 sekundi vältel V7–V10	kiirus 3	kiirus 1	kiirus 2
„Vaikimisi“ temperatuur (reguleeritav)	100 °C (90 °C kuni 100 °C)	100 °C (90 °C kuni 100 °C)	130 °C (mittereguleeritavad)	95 °C (80 °C kuni 100 °C)	95 °C (80 °C kuni 100 °C)
Aja-vahemik (reguleeritav)	40 min (20 min kuni 60 min)	45 min (20 min kuni 60 min)	5 min (2 min kuni 15 min)	45 min (10 min kuni 2 tundi)	20 min (10 min kuni 2 tundi)
Soojahoidmise vaikimisi funktsioon programmi lõpus	45 min	45 min		45 min	45 min
Mootori kiirus soojahoidmise tasemel				5 s SEES kiirusel 3 / 20 s VÄLJAS	10 s SEES kiirusel 3 / 10 s VÄLJAS

ET

	aurutatud road P1	aurutatud road P2	tainas P1	tainas P2	tainas P3
Automaatprogrammid	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
„Vaikimisi“ kiirus (reguleeritav)			kiirus 5, aeg 2 min 30 s	kiirus 5, aeg 1 min 30 s, siis kiirus 6, aeg 2 min	kiirus 3, aeg 40 s, siis kiirus 9, aeg 3 min
ET „Vaikimisi“ temperatuur (reguleeritav)	100 °C (mittereguleeritav)	100 °C (mittereguleeritav)			
Ajavahemik (reguleeritav)	30 min (1 min kuni 60 min)	35 min (1 min kuni 60 min)	2 min 30 s (30 s kuni 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s kuni 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s kuni 3 min 40 s)
Soojahoidmise vaikimisi funktsioon programmi lõpus	45 min	45 min			
Mootori kiirus soojahoidmise tasemel					
30-kraadne taina kergitamise vaikimisi funktsioon programmi lõpus			40 min	40 min	

SISEMISE AURUTUSKORVI KASUTAMINE

Küpsetusajad on antud vaid informeerival eesmärgil, enamikel juhtudel küpseb toit korralikult läbi.

Teatud tingimused võivad aga küpsetusaega mõjutada:

- köögiviljade suurus (hakitud või hakkimata)
- korvis olevate koostisosade kvaliteet
- köögiviljade liik, nende valmidusaste
- kausis olev vedelikuhulk, mis vastab määrdule (0,7 l).

Pidage meeles, et kasutada aurusulgurit nii, et maxi steam (maksimaalne aur) (a) on suunaga teie poole.

Kui toit ei ole täielikult läbi küpsenud, saate küpsetusaega lisada.

Aurutamise aeg (värskete koostisosade puhul)

Koostisained	Kogus (max)	Eeldatav küpsetusaeg	Soovituslik auruprogramm
Suvikõrvits (viilutatud)	800 g	20 min	P1
Pastinaak (viilutatud või kuubikuteks lõigatud)	800 g	25 min	P1
Porrulaugu valge osa	800 g	25 min	P1
Brokoli (õisikud)	500 g	20 min	P1
Kala (paksud fileed või steigid)	600 g (küpsetuspaberiga)	15 min	P1
Kartul (väike värsked ja terve)	1 kg	30 min	P2
Porgand (viilutatud)	1 kg	30 min	P2
Rohelised oad	800 g	30 min	P2
Valge liha (kana rinnafilee)	600 g (küpsetuspaberiga)	20 min	P2

ET

Mõned retseptid võivad põhjustada mullide moodustumise tõttu ootamatut ülekeemist, eriti kui kasutate külmutatud köögivilju. Sellisel juhul peaksite mahtusid vähendada.

KÄSIREŽIIM



1- Vajutage selle sätte nuppu, mida reguleerida soovite, nt kiiruse valija (B1) või küpsetustemperatuuri valija (B2) või ajavalija (B3), valitud parameeter hakkab ekraanil vilkuma (C5-C6-C7).



2- Seejärel reguleerige sätteid nupu +/- abil (B6). Turvalisuse huvides ei ole võimalik määrata temperatuuri ilma, et määraksite küpsetusaja.



3- Kui olete lõpetanud sätete sisestamise, vajutage **stardinupule (B5)**. Kui teie seade on küpsetamisrežiimis, süttib punane indikaator tuli, et teid küpsetamise alustamisest teavitada. Pärast programmi algust on teil võimalus seadet igal ajal peatada, vajutades **stoppnuppu (B5)**.

Programm on seejärel pausirežiimis ning teil on võimalus seda taaskäivitada, vajutades uuesti **stardinupule**. Kui valisite vale programmi ja soovite seda tühistada, vajutage **stoppnuppu** ja hoidke seda kahe sekundi vältel all.

4- Kui programm on lõppenud, kostub seadmest kolm piiksu.

5- Vajutage lukke (D2) ja eemaldage seejärel kausiosa (D) (vt joonist 12).

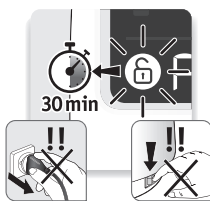
SEADME PUHASTAMINE

- Seadet ei tohi vedelikku kasta. Ärge kunagi pange mootoriosa (A) jooksva vee alla. Kui olete seadme kasutamise lõpetanud, eemaldage see vooluvõrgust.
- Määrumise vältimiseks puhastage kauss kohe pärast puhastamist.
- Vajutage lukke (D2) ja eemaldage seejärel kausiosa (D).
- Asetage kauss tasapinnale.
- Vabastage kaas, pöörates seda veerandiku võrra päripäeva. Eemaldage ettevaatlikult kaas.
- Kui osad on maha jahtunud, vabastage spaatli abil kaane küljest tihendi hoidik (G) (vt joonist 15).
- **Olge hoolikas, kui puhastate ultrablade-nuga (F1) ja sõtkumise/jahvatamise tera (F4) ja kui kaussi tühjendate, kuna need on väga teravad.**
- Kui osad on maha jahtunud:
 - eemaldage töövõll (D3), tihend (D4) ja lukustusrõngas (D5) (vt joonist 13);
 - puhastage kauss (D), töövõll (D3), tihend (D4), lukustusrõngas (D5), tarvikud (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), auru reguleerimise sulgur (E1), kaas (E2), tihendi hoidik (E3) ning tihend (E4), kasutades pesukäsna ja seebivett.
- Loputage osad jooksva vee all.
- Põhja kõrbenud toidu puhul leotage kaussi mitu tundi vees ja nõudepesuvahendis ning kraapige vajadusel spaatliga (G) või pesukäsna kareda poolega.
- Kui kaussi on kogunenud katlakivi, kasutage niisket pesukäsna ja vajadusel söögiäädikat.
- Mootoriosa (A) puhastamiseks kasutage niisket lappi. Kuivatage hoolikalt.
- Selleks, et puhastamist hõlpsamaks muuta, saab kaussi, kaaneosa ja tarvikuid pesumasinas pesta, ent mitte töövõlli (D3 ja D4) ja selle lukustusrõngast (D5) (vt joonist 14).
- Tarvikud, eemaldatav töövõll ja kaane osad võivad teatud toitude, näiteks karri, porgandimahla jms puhul natuke värvi muuta, ent see ei ole teie tervisele ega seadme toimimisele ohtlik. Selle vältimiseks puhastage osad kohe pärast kasutamist.
- Enne kausiosa (D) kasutamist veenduge, et kausi all olevad elektrikontaktid on puhtad ja kuivad.

OLULINE – SEADME TURVALISEKS MUUTMISE JUHISED („SECU“)

Nagu standard ette näeb, on teie seade varustatud elektroonilise mootorikaitsmega, et tagada selle pikk kasutusiga. See elektrooniline kaitse kindlustab seadet väära kasutamise vastu; sellisel viisil kaitstakse mootorit nõuetekohaselt.

Ekstreemsete kasutusviiside korral, kus eiratakse juhistes toodud soovitusi (vaadake peatükki „ESMAKORDNE KASUTAMINE“: potentsiaalselt liiga suured kogused ja/või ebanormaalselt pikk kasutusae ja/või erinevate retseptide valmistamine lühikeste intervallidega), käivitub elektrooniline kaitse, et mootorit kaitsta; sellisel juhul lõpetab seade töötamise ning LCD-ekraanil kuvatakse sõnum „SECU“ viitamaks, et seade ei ole ajutiselt töövõimeline.



Kui juhtpaneelil kuvatakse „SECU“ ja teie seade lõpetab töötamise, toimige järgnevalt:

- jätke seade elektrivõrguga ühendatuks, ärge vajutage lülitit 0/1 (H).
- vaadake juhistes olevaid soovitusi ja muutke seadme kasutamise viisi (vaadake peatükki „ESMAKORDNE KASUTAMINE“: koostisosade hulk / retsepti valmistusaeg / temperatuur / tarvikute liik).
- Laske mootoril pool tundi jahtuda.
- Taaskäivitage seade, hoides stardi-/stop-/lähtestamisnuppu kahe sekundi vältel all (B5).

Nüüd saate oma seadet uuesti kasutada.

Rohkema teabe saamiseks pöörduge klienditeeninduse osakonna poole (vaadake üksikasju garantiibrošüüris).

MIDA TEHA, KUI SEADE EI TÖÖTA

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Probleemid aurutamisel.	Auru reguleerimise sulgur ei ole korralikult paigaldatud.	Seadke auru sulgur asendisse high steam (tugev aur) (suunaga teie poole); see säte võimaldab kausis koguneda maksimaalsel auruhulgal igat tüüpi aurutamiseks (supid jms), seega on kausis rohkem auru ja küpsetamisprotsess on tõhusam. Asend low steam võimaldab maksimaalse soojuse ja auru koguse hajutamist kaussi igat sorti aurutamise jaoks (supid jms). See asend võimaldab ka küpsetamise ajal pritsimist vältida. Asend high steam võimaldab maksimaalse kondensatsiooni koguse vabanemist ning on seega soovitatav parema konsistentsiga (risoto, kreemjad magustoidud, kastmed jms) roogade valmistamiseks.
	Ebapiisav küpsetusaeg	Küpsetusajad on antud vaid informeerival eesmärgil, enamikel juhtudel tagatakse nendega toidu läbiküpsemine. Teatud tingimused võivad aga küpsetusaega mõjutada: – köögiviljade suurus (hakitud või hakkimata) – korvis olevate koostisosade kvaliteet – köögiviljade liik, nende valmidusaste – kausis olev vedelikuhulk, mis vastab mõõdule (0,7 l). Kui toit ei ole täielikult läbi küpsenud, saate küpsetusaega lisada. Lisaks saate kasutada käsirežiimi, valides temperatuuriks 130 °C ja küpsetamisaja vastavalt koostisosade tüübile.
Seade ei tööta.	See ei ole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage seade pistikupessa.
	Lüliti (H) on asendis 0.	Liigutage lüliti asendisse 1.
	Kauss ja kaas ei ole õiges asendis või lukustatud.	Kontrollige, et kaus ja kaas oleksid õiges asendis ja lukustatud vastavalt kasutusjuhendi diagrammidele.

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Kaas ei lukustu.	Kaas on valesti kokku pandud.	Kontrollige, et tihend oleks õigesti tihendi hoidikule paigutatud ja et tihendi hoidik oleks igalt poolt täielikult kaanele surutud.
Liigne vibreerimine.	Seade ei ole asetatud tasapinnale, seade ei ole stabiilne.	Asetage seade tasapinnale.
	Koostisainete kogus on liiga suur.	Vähendage töödeldavate koostisainete kogust.
	Tarviku tõrge.	Veenduge, et kasutate soovitatud tarvikut.
Kaas lekib.	Koostisainete kogus on liiga suur.	Vähendage töödeldavate koostisainete kogust.
	Kaas on valesti paigutatud või lukustatud.	Lukustage kaas korrektselt kausile.
	Kaane tihend puudub.	Paigutage tihend tihendi hoidikule ja kinnitage osa klambri abil kaane külge.
	Tihend on viga saanud.	Vahetage tihend välja, võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
	Tarviku tõrge.	Veenduge, et kasutate soovitatud tarvikut.
Kausi töövõll lekib.	Kausi tihend on valesti paigutatud.	Paigutage tihend korrektselt.
	Kausi tihend on kahjustatud.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
	Lukustusrõngas (D5) ei ole korrektselt lukustatud.	Lukustage rõngas korrektselt (D5).
Lõiketerad ei pöörle kergelt.	Toiduainetükid on liiga suured või liiga kõvad ja takistavad pöörlemist.	Vähendage töödeldavate koostisainete suurust või kogust. Lisage vedelikku.
Mootorist eritub lõhna.	Seadme esmakordsel kasutamisel või mootori ülekoormuse korral, mille põhjustas liiga suur koostisosade hulk või tükid, mis olid liiga kõvad või liiga suured.	Laske mootoril maha jahtuda (umbes 30 minutit) ja vähendage kausis olevate koostisosade hulka.
Kuvatakse kiri „STOP“.	Seade tuvastas liiga palju vibratsioone ja lülitis turvarežiimi.	Veenduge, et kasutate õiget kiirust ja soovitatud tarvikut.

PROBLEEMID	PÕHJUSED	LAHENDUSED
Kuvatakse kiri „SECU“.	Mootori ülekoormus, mille põhjustas liiga suur koostisosade hulk või tükid, mis olid liiga kõvad või liiga suured, või liigne kasutamine ilma piisava ajata maha jahtumiseks.	Laske mootoril maha jahtuda (umbes 30 minutit) ja vähendage kausis olevate koostisosade hulka.
Kuvatakse kiri „SECU“ + punane indikaator tuli vilgub.	Temperatuurianturite ülekuumenemine.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
Kuvatakse kiri „Err1“ + punane indikaator tuli vilgub.	Kütteelement ei tööta.	Kontrollige, et kausi all olevad elektritoite kontaktid ei oleks toiduga ummistunud. Kui on, siis puhastage need ära ja proovige uuesti. Kui ka see ei toimi, võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
Kuvatakse kiri „Err2“.	Elektrooniline rike.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
Kuvatakse kiri „Err3“.	Kiiruse rike.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
Kuvatakse kiri „Err4“.	Kommunikatsiooniviga hakkija elektroonilise kaardiga.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
Kuvatakse kiri „ntc1“ + punane indikaator tuli vilgub.	Temperatuuriantur 1 on lõpetanud töötamise.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.
Kuvatakse kiri „ntc2“ + punane indikaator tuli vilgub.	Temperatuuriantur 2 on lõpetanud töötamise.	Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega.

Kas seade ikkagi ei tööta?

Võtke ühendust ametliku teeninduskeskusega (vt nimekirja)

JÄÄTMEKÄITLUS

- Pakke- ja seadme materjalide elimineerimine.

Pakend sisaldab vaid materjale, mis ei ole keskkonnale ohtlikud ja mida saab ära visata kehtivate jäätmekäitlusmääruste kohaselt.



Seadme ära viskamise kohta küsige nõu oma kohaliku omavalitsuse vastavalt osakonnalt.

- Elektrooniliste või elektriseadmete tööea lõppemine:

keskkonnakaitse ennekõike!



① Seade sisaldab mitmeid materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.

➔ Viige see töötlemiseks kogumispunkti.

- *Bluetooth®-i bränd ja logod on ettevõtte Bluetooth SIG, Inc. registreeritud brändid ning ettevõtte SEB Group on nende kasutamiseks ametlik volitus.

- Google Play ja Android on ettevõtte Google Inc. kuuluvad brändid.

- Apple ja Apple'i logo on ettevõtte Apple Inc. brändid, mis on registreeritud USA-s ja teistes riikides. App Store on ettevõtte Apple Inc. teenindusmärk.

SÕNASTIK

Sidumine: kahe seadme grupeerimine või ühendamine.

Toimub siis, kui teie nutitelefon või tahvelarvuti esmakordselt seadmega i-Companion ühendub.

Sünkroonimine: teabe värskendamine. Rakendus ja i-Companion sünkroonivad end teineteisega, et vahetada teavet, kui nad ühendatakse.

Ühendamine: rakenduse (nutitelefon/tahvelarvuti) ja seadme (i-Companion) vahel sideme loomine. Ühendamine on sünkroonimiseks hädavajalik.

Küpsised: kasutajateave, mida saadetakse Moulinexile rakenduse paremaks muutmiseks.

Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

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



- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen bepaalde onderdelen zeer warm worden (wand van de roestvrijstalen kom, afneembare aandrijfjas, doorzichtige delen van het deksel en de dop, metalen delen onder de kom, mand).

Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.

- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok (A) niet onder stromend water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet onder de garantie valt) zoals
 - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.



• Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel en de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ...). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.

- Gebruik het apparaat nooit 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 slecht gebruik van het apparaat.

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

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

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

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

WAARSCHUWING: 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 (trekkers D2, handgreep van het deksel E2 en van de stoomregeldop E1) .

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

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

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

• Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

– Het apparaat uitschakelen.

– Niet reinigen als het apparaat nog warm is.

– Reinigen met een vochtige doek of spons.

– Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

• Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

• Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.

• Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De

reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

Ten aanzien van de elektrische aansluiting

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- **NL** Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in vloeistof en laat ze niet in de buurt of in contact komen met de warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.

Ten aanzien van een slecht gebruik

- **Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen ('stop'-knop), wacht tot de gemixte ingrediënten tot stilstand zijn gekomen.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe (**Cf. Fig. 11.1**). Respecteer altijd de aanduiding 2,5 L MAX aan de binnenkant van de kom (**Cf. Fig. 11.2**). Als de kom te vol is, kan er kokend water uit spuiten.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter water dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma (**Cf. Fig. 4.2**).
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten te bewaren, in te vriezen, te steriliseren...
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan de elementen beschadigen.

- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een ingeschakelde warmtebron (kookplaat, huishoudapparaat ...).
- Bedek uw deksel niet met een doek of een ander voorwerp, stop de opening in het deksel niet dicht, gebruik de stoomregelknop.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen ... boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats de accessoires nooit in de magnetron.
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.

NL

SAV

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



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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

- A** Motorblok
- B** Bedieningspaneel
B1: Snelheidsschakelaar
B2: temperatuurschakelaar en/of controlelampje verwarming
B3: schakelaar bereidingsduur/koppeling
B4: keuzetoetsen automatische programma's
B5: knop START/STOP/RESET
B6: schakelaar + / -
- C** LCD-scherm
C1: weergave controlelampje verbinding
C2: weergave stoomprogramma
C3: weergave stap van recept.
C4: weergave veiligheidslampje
C5: weergave snelheid
C6: weergave temperatuur
C7: weergave tijd
- D** Kom
D1: roestvrijstalen kom
- D2:** trekkers
D3: afneembare aandrijfvas
D4: afdichtingsring
D5: vergrendelingsring
- E** Deksel
E1: stoomregeldop
E2: deksel
E3: afdichtingsringhouder
E4: afdichtingsring
- F** Accessoires:
F0: opbergdoos voor accessoires
F1: ultrablade hakmes
F2: menger
F3: garde
F4: mes om te kneden/hakken
F5: stoommand
- G** Spatel
- H** '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten
- I** Schoonmaakborstel

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor)
Temperatuurbereik:	van 30° tot 130°C regelbaar per 5°C.
Werkingsduurbereik:	van 5 s tot 2 uur regelbaar per 5 s min en 1 min max.
Aantal snelheden: 13	- 2 intermitterende snelheden: snelheid 1 (5 s On / 20 s Off). snelheid 2 (10 s On / 10 s Off). - 10 continue, progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12). - 1 maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13).

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

OVER JE I-COMPANION

Je i-Companion beschikt over de volgende accessoires:

HAKMES	F1 ultrablade	Soepen mixen		3min	2,5L	-->100°C
		Compotes mixen		40s	1Kg	-->100°C
		Groenten hakken		15s	1Kg	-->100°C
		Vlees hakken		30s	1Kg	-->100°C
		Vis hakken		15s	1Kg	-->100°C
!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4.						
MENGER	F2 	Mengt de Bereide schotels zonder de ingrediënten te beschadigen, Zeer nuttig voor de bruinbakfase van bepaalde gerechten (risotto, soepen).				
		Braadschotels		5min	500g	130°C
		Stoofschotels		45min	2,5L	95°C
		Risotto		22min	1,5Kg	95°C
Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)						
GARDE	F3 !! 9 max	Eiwitten		5/10min	7 max.	
		Mayonaise, Slagroom		2/5min	0,5L	
		Sauzen, Crèmes, Garnering (aardappelpuree, polenta ...)		1/20min	1L	80>90°C
MES OM TE KNEDEN/HAKKEN	F4 	Witbrooddeeg kneden		2min 30s	1,2Kg	
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden		2min 30s	1Kg	
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)		1min 30s 2 min	0,8Kg	
		Licht deeg mengen (cake...)		40 s 3 min	1Kg	
		Noten verpulveren		1min	0,6Kg	
		Harde ingrediënten hakken		1min	0,6Kg	
		Hakken van harde producten		1min	0,6Kg	
		Ijs crushen		1min	6 tot 10	
		Pannenkoekenbeslag, wafelbeslag		1min	1,5L	
STOOMMAND	F5 	Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1Kg	100°C
		Soepen met stukjes		40/45min	2,5L	100°C
DOP	E1 	Stoomregeldop				
- Stoomstand maxi (a) = stoomkoken. - Stoomstand mini (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz.						
a b						

NL

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

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

• **Modus automatisch programma:**

de snelheid, bereidingstemperatuur en duur zijn voorgeprogrammeerd voor het automatisch bereiden van soepen, stoofschotels, stoomgerechten en beslag.

• **Handbediening:**

zelf de snelheid, temperatuur en bereidingstijd instellen, zodat het apparaat precies werkt zoals jij dat wilt.

PLAATSING VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

• Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen (D, E, F, G) met warm zeepsop, maar niet het motorblok (A). De kom (D) beschikt over een demonteerbare koppeling (D3), waardoor deze gemakkelijk te reinigen is

NL • Zorg ervoor dat je alle verpakkingsmaterialen verwijdert voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt, met name de bescherming tussen de kom (D) en het motorblok (A).

• Plaats de pakking (E4) op de pakkinghouder (E3) (zie Fig. 1) en klik het geheel op het deksel (E2) vast (zie Fig. 2).

• Plaats de pakking (D4) op de gemeenschappelijke koppeling (D3). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (D5) (zie Fig. 3).

• Plaats het accessoire van je keuze in de kom:

- de accessoires (F1, F2, F3 of F4) op de gemeenschappelijke koppeling onderin de kom (zie Fig. 4.1),
- om te stomen het stoommandje (F5) in de kom (zie Fig. 4.3), nadat de kom vooraf is gevuld met 0,7 l vloeistof (water, saus...) (zie Fig. 4.2).

• Doe de ingrediënten in de kom of het stoommandje.

• Plaats het deksel op de kom (D) met de twee driehoeken in lijn (zie Fig. 5), vergrendel het deksel zonder erop te drukken door het in de richting van de pijl te draaien (zie Fig. 6).

Plaats de stoomregelknop (E1) op het deksel.

Er zijn 2 mogelijke standen:



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




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

Dankzij deze stand vermijdt u ook spatten tijdens het mixen.

• Plaats de kom (D) op het motorblok (A), tot u ‘klik’ hoort (Cf. Fig. 8).

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

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

Keuze van de gepersonaliseerde parameters:



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

Maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13).



Keuze van de kooktemperatuur.
Van 30° tot 130°C
Verwarmingscontrolelampje: dit lampje licht op wanneer de bereiding start en dooft wanneer de temperatuur in de kom onder de 50°C zakt.



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

Koppeling bij 1e verbinding.



Verhoging van de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd.



Verlaging van de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd.



Deze knop heeft **3 functies**:

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

NL

Gebruikstip:

Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er ‘STOP’ op uw scherm.

- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

GEBRUIK IN VERBINDING MET EEN SMARTPHONE OF TABLET

Inschakeling van het apparaat

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 blauw.

VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE

De smartphones en tablets die compatibel zijn met i-companion:



iPhone 4S of nieuwer
iPad 3 / iPad mini of hoger
Vanaf iOS 8.



Van Android 4.3

(lijst van compatibele modellen www.tefal.com)

I-COMPANION INSTALLEREN

Om i-Companion 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 maakt verbinding met je smartphone/tablet via een autonome draadloze verbinding
- De smartphone/tablet moet zich dicht bij de i-Companion bevinden (De afstand waarover de verbinding kan worden gelegd, varieert afhankelijk van de woning).
- Een stopcontact om de i-Companion op aan te sluiten: de i-Companion 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 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. (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 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 staan en controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.

De app starten

Start de Companion-app 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 elkaar automatisch en snel vinden, als je de volgende stappen uitvoert.

Je kunt tot wel 10 apparaten koppelen aan je i-Companion.

Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren.

Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i-Companion 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.



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

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



NL

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

De verbinding is mislukt



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

Voer de volgende handelingen uit:

- Ga dicht bij de i-Companion staan.
 - Controleer of de stekker van de i-Companion 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.tefal.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.tefal.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 plaatsen?

- Plaats de i-Companion op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voor een optimale verbinding tussen de i-Companion 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 (het verbindingssymbool is doorgestreept), ga dan dichterbij de i-Companion 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 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 verbinding werd verbroken.

Kan ik de i-Companion 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 worden gebruikt met verscheidene smartphones of tablets?

Als je wilt, kan je verscheidene apparaten koppelen aan de i-Companion. Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren. (zie Koppeling)

Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i-Companion zijn verbonden.

Moet de Bluetooth van mijn telefoon continu zijn ingeschakeld?

De Bluetooth moet zijn ingeschakeld om de app met de i-Companion te synchroniseren.

GBRUIK ZONDER VERBINDING

Gebruik van het bedieningspaneel (B)

Een automatisch programma selecteren:



Pastry

Beslag (lijst van subprogramma's)



Soup

Soepen (lijst van subprogramma's)



Slow cook

Stoofschotels (lijst van subprogramma's)



Steam

Stomen (lijst van subprogramma's)

Inschakeling van het apparaat

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1.

Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'. (Zie Fig. 9).

Wanneer de i-Companion niet is verbonden, is het lcd-scherm wit.

AUTOMATISCHE MODUS



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



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



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



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

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

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






Wanneer de programma's voor stoven P2 en P3 en het bereiden van sauzen en roomdesserts zijn afgelopen, blijft de motor draaien tijdens het warmhouden om te vermijden dat de bereiding aan de bodem van de kom blijft kleven.

Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijmodus" 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 verwijderd, schakelt het apparaat over naar de "pauzmodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.






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

Wanneer je een automatisch programma gebruikt bij verbinding met je smartphone of tablet, kan je het apparaat op ieder moment uitschakelen door een druk op de knop 'stop'. Het automatische programma schakelt over naar de pauzmodus. 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.

ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

	Soep P1	Soep P2	Stoofschotel P1	Stoofschotel P2	Stoofschotel P3
Automatische programma's	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
Snelheid "standaard" (instelbaar)	10 impulsen en V12 gedurende 2 min.	V7 - V10 gedurende 30s	V3	V1	V2
Standaard temperatuur (instelbaar)	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)	40 min (20min tot 60 min)	45 min (20 min tot 60 min)	5 min (2 min tot 15 min)	45 min (10 min tot 2h)	20 min (10 min tot 2h)
"Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min		45 min	45 min
Motortoerental tijdens het warmhouden				5s ON in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

NL

	Bereiding stoom P1	Bereiding stoom P2	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3
Automatische programma's	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
Snelheid "standaard" (instelbaar)			V5 gedurende 2 min 30 s	V5 gedurende 1 min 30 s vervolgens V6 gedurende 2 min	V3 gedurende 40 s vervolgens V9 gedurende 3 min
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (niet instelbaar)	100°C (niet instelbaar)			
Tijd "standaard" (instelbaar)	30 min (1 min tot 60 min)	35 min (1 min tot 60 min)	2 min 30 s (30 s tot 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s tot 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s tot 3 min 40 s)
«Standaard»-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min			
Motortoerental tijdens het warmhouden					
"Standaard"-duur voor het rijzen van het deeg (30°C) na afloop van het programma			40 min	40 min	

GEBRUIK VAN HET STOOMMANDJE

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

Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:

- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)
 - de hoeveelheid ingrediënten in het mandje
 - de variëteit van de groenten, hun rijpheid
 - de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).
- Vergeet niet om de stoomregeldop naar u toe te draaien tot in de hoge stoomstand (a).

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

Kooktijd stomen

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

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 MODUS



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



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



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

Het programma schakelt over naar de pauzemode. 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.

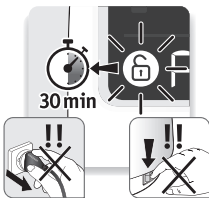
5- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)** (Cf. Fig. 12).

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok (A) niet onder stromend water. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers (D2) en verwijder de kom (D).
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld, maakt u de afdichtingsringhouder los met de spatel (G) (Cf. 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.
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
 - demonteert u de aandrijfas (D3), de afdichtingsring (D4) en de vergrendelingsring (D5) (Cf. Fig. 13).
 - maakt u de kom (D), de aandrijfas (D3), de afdichtingsring (D4), de vergrendelingsring (D5), de accessoires (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), de stoomregelknop (E1), het deksel (E2), de afdichtingsringhouder (E3) en de afdichtingsring (E4) schoon met een spons en warm zeepwater.
- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
- Als het apparaat zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel (G) of met een schuursponsje schoon.
- Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken, eventueel gedrenkt in azijn.
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok (A) schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas (D3 en D4) en de vergrendelingsring (D5) mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt (Cf. Fig. 14).
- De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.
- Controleer voordat u uw komset (D) opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.

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

De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u beschermd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd.



In bepaalde buitengewone gebruiksomstandigheden, wanneer de richtlijnen van de gebruikshandleiding niet worden gevolgd (zie hiervoor ook de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": bijvoorbeeld als er te grote hoeveelheden worden gebruikt en/of het apparaat ongewoon lang moet functioneren en/of de recepten te snel na elkaar worden gekozen), treedt er een elektronische beveiliging in werking om de motor te sparen. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt de melding "SECU" op het lcd-scherm van het bedieningspaneel om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet kan worden gebruikt.

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

- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de "0/1"-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).

- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit van het apparaat door 2 seconden de knop “Start/Stop/Reset” (B5) ingedrukt te houden.

Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik.

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

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Problemen bij stomen.	Stoomregeldop slecht gepositioneerd.	<p>Draai de stoomknop naar u toe op de stoomstand «maxi». Met deze stoomstand kunt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruikmaken van warmte en stoom in de kom, waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken.</p> <p>Met de positie «mini stoomstand» kunt u voor alle stoombereidingen (soepen enz.) een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom bereiken. Met deze positie vermijdt u ook dat de bereiding tijdens het mixen gaat spatten.</p> <p>Met de positie «veel stoom» kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen en dus gerechten of sauzen met een betere consistentie verkrijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).</p>
	Onvoldoende kooktijd.	<p>De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.</p> <p>Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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). <p>– Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat tijd toevoegen.</p> <p>U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten.</p>
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.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De schakelaar (H) staat in de stand 0.	Schuif de schakelaar naar stand 1.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing.
NL Het deksel kan niet worden vergrendeld.	Het deksel is niet volledig.	Controleer of de afdichtingsring correct is geplaatst op de afdichtingsringhouder en dat de afdichtingsringhouder correct is gemonteerd op de het deksel.
Overmatige trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Het deksel lekt.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel correct op de kom.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	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.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
De aandrijfjas van de kom lekt.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst.	Plaats de afdichtingsring goed.
	De afdichtingsring is versleten.	Neem contact op met een Erkend Center.
	De vergrendelingsring (D5) is niet goed vergrendeld.	Vergrendel de ring goed (D5).

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De messen draaien niet vrij rond.	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
Motorgeur.	Tijdens het eerste gebruik of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'STOP' verschijnt op het scherm.	Het apparaat heeft trillingen gedetecteerd en is overgeschakeld naar de veiligheidsstand.	Controleer of u de aanbevolen snelheid en het aanbevolen accessoire gebruikt.
'SECU' verschijnt op het scherm.	Overbelaste motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten, te harde of te grote stukken of een te snelle opeenvolging van bereidingen zonder voldoende afkoelingsijd.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'SECU' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	Oververhitting van de temperatuursensoren.	Neem contact op met een erkend center.
'Err1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet verzadigd zijn. Maak ze schoon als ze verzadigd zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend center.
'Err2' verschijnt op het scherm.	Elektronische storing.	Neem contact op met een erkend center.
'Err3' verschijnt op het scherm.	Storing snelheid.	Neem contact op met een erkend center.
'Err4' verschijnt op het scherm.	Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc2' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 2 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
Verbindingsprobleem		Raadpleeg de handleiding voor de app.

Uw apparaat werkt nog steeds niet?

Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat



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

Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

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

Bescherm het milieu!



- ① Uw apparaat bevat verschillende materialen die geschikt zijn voor terugwinning of recycling.
- ➔ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

NL

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

WOORDENLIJST

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS:

Personal safety

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

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep your appliance out of reach of children.



- While your appliance is in use, some parts may reach high temperatures (stainless steel wall of bowl, detachable common spindle, transparent parts of the lid and the cap, metal parts below 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 cable or plug is damaged. To avoid any danger have the lead replaced by an approved service centre (see list in the guarantee booklet).
- The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit **(A)** under running water.

- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- This appliance should not be used for household and similar use (not covered by the guarantee) such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
 - On farms.
 - Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
 - in guest room environments.



• **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use oven gloves, a potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**

- **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 otherwise stated in the recipe).**



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

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

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

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

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

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

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

EN

EUROPEAN MARKETS ONLY:

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

Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.
- Any connection error will negate the guarantee.

- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- The power cord must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.

Incorrect use

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the food being mixed is no longer rotating.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients (**See Fig. 11.1**), without exceeding the 2.5 L MAX limit marked inside the bowl (**See Fig. 11.2**). If the bowl is too full, boiling liquid may be ejected.
- Please note, in the steam cooking programme, do not exceed 0.7 litres water (**See Fig. 4.2**).
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable flat, heat-resistant, clean and dry surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage them.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid, use the steam regulator cap.
- Never allow long hair, scarves, etc. to hang over the accessories while in operation.
- Never put the accessories, bowl and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.

After-sales Service

- For your own safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.

- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Consult the table “What to do if your appliance does not work” at the end of the instruction manual.



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

APPLIANCE DESCRIPTION:

- | | |
|---|--|
| <p>A Motor unit</p> <p>B Control panel</p> <p>B1: speed selector</p> <p>B2: cooking temperature selector and/or heat indicator light</p> <p>B3: operating duration/pairing selector</p> <p>B4: automatic programme selection buttons</p> <p>B5: START/STOP/RESET button</p> <p>B6: + / - selector</p> <p>C LCD screen</p> <p>C1: connection indicator display</p> <p>C2: steam programme display</p> <p>C3: current step display in the step-by-step recipes</p> <p>C4: safety indicator display</p> <p>C5: speed display</p> <p>C6: temperature display</p> <p>C7: time display</p> <p>D Bowl assembly</p> <p>D1: stainless steel bowl</p> | <p>D2: locks (located under handles)</p> <p>D3: detachable spindle</p> <p>D4: bowl seal</p> <p>D5: spindle locking ring</p> <p>E Lid assembly</p> <p>E1: steam regulator cap/stopper</p> <p>E2: lid</p> <p>E3: seal holder</p> <p>E4: lid seal</p> <p>F Accessories:</p> <p>F0: accessory storage box</p> <p>F1: ultrablade chopping knife</p> <p>F2: mixer</p> <p>F3: whisk</p> <p>F4: knife for kneading/grinding blade</p> <p>F5: steam basket</p> <p>G Spatula</p> <p>H On/Off switch 0/1 switches off the power supply to your appliance</p> <p>I Cleaning brush</p> |
|---|--|

EN

APPLIANCE TECHNICAL DATA:

Power: 1550W (1000W: heating element / 550W: motor)

Temperature range: 30° to 130°C
adjustable in steps of 5°C.

Operating duration range: 5 sec to 2 hours
adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max.












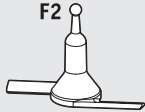









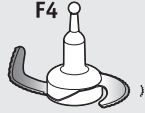









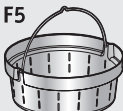





Number of speeds: 13

- 2 intermittent speeds:
 - speed 1 (5 sec On / 20 sec Off).
 - speed 2 (10 sec On / 10 sec Off).
- 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12).
- 1 max intermittent speed (speed 13).

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

YOUR APPLIANCE

Your appliance comes with the following accessories:

						
Ultrablade knife	 Ultrablade 	Mixing soups		3min	2,5L	-->100°C
		Mixing fruit purees		40 sec	1Kg	-->100°C
		Chopping vegetables		15 sec	1Kg	-->100°C
		Chopping meat		30 sec	1Kg	-->100°C
		Chopping fish		15 sec	1Kg	-->100°C
!! Do not use this accessory to chop hard products, use the F4 kneading blade/crusher.						
Mixer		It mixes Cooked dishes without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).				
		Browned dishes		5min	500g	130°C
		Stews		45min	2,5L	95°C
		Risottos		22min	1,5Kg	95°C
Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)						
Whisk	 !!  9 max	Whisking egg whites,		5/10min	 7 max	
		Mayonnaise, Whipped cream, meringues		2/5min	0,5L	
		Sauces, Creams, Dressings (mashed potatoes, polenta, etc.)		1/20min	1L	60-90°C
Kneading/grinding knife		Kneading white bread dough		2min 30s	1,2Kg	
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread		2min 30s	1Kg	
		Kneading rich dough (brioche, kugelhopf. etc.)		1min 30s 2 min	0,8Kg	
		Mixing light batters (cake mixture, etc.)		40 sec 3 min	1Kg	
		Grinding nuts		1min	0,6Kg	
		Grinding hard texture foods		1min	0,6Kg	
		Crushing ice		1min	 6 à 10	
		Pancake batter, waffle batter		1min	1,5L	
Steam basket		Steam cooking vegetables, fish or meat		20/40min	1Kg	100°C
		Soup with chunks		40/45min	2,5L	100°C
Cap/ Stopper		Cap/Stopper for regulating steam extraction			 	
- High steam setting (a) = steam cooking. - Low steam setting (b) = risotto, creamy puddings, sauces, etc.						

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

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

- **Automatic programme mode:**

the speed, cooking temperature and cooking time are pre-programmed to make soups, stews, steamed dishes and pastries automatically.

- **Manual mode:**

you can personalise the settings for speed, cooking temperature and cooking time as you wish.

FITTING THE BOWL, ACCESSORIES AND LID ASSEMBLY

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

Position the steam regulator cap (**E1**) on the lid.

There are 2 possible positions:




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



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

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

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

Selecting custom settings:



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

Max intermittent speed (S13).



Increase speed, cooking temperature and duration.



Decrease speed, cooking temperature and duration.



Selecting cooking speed.
From 30° to 130°C.
Heating indicator light: lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.



This button has **3 functions**:

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

EN



Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.

1st connection pairing

Tips for use:

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

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

USE IN CONNECTED MODE

Powering up your appliance

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 LCD screen is blue.

PREPARING TO INSTALL

Smartphones and tablets that are compatible with i-Companion:



iPhone 4S or newer
iPad 3 / iPad mini or later
From iOS 8.



From Android 4.3

(list of compatible models www.tefal.com)

INSTALL I-COMPANION

What you need to install i-Companion:

- 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 connects to your smartphone/tablet via a stand-alone wireless connection
- The smartphone/tablet must be close to the i-Companion (the connection range varies, depending on the layout of the home).
- A power point for plugging in the i-Companion: i-Companion 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 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 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

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

Bluetooth activation

Move close to the i-Companion 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?

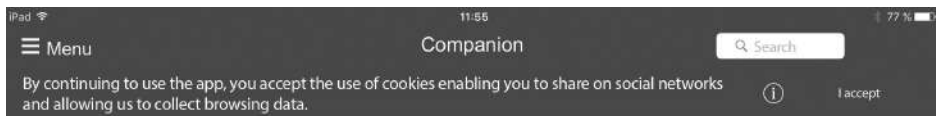
On first connection, the app you have downloaded onto your smartphone/tablet and i-Companion will automatically and quickly detect each other, provided you follow the steps below.

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

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

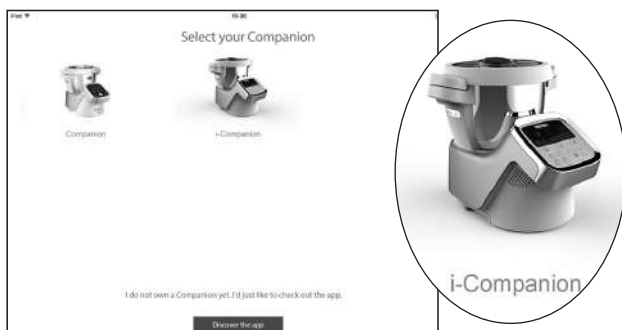
However, only one device may be connected at a time.

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



- Select your device

EN

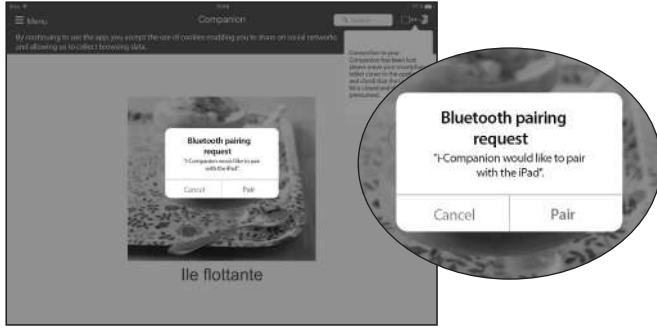


- When requested by the app, press and hold the Timer button (**B3**) on the i-Companion (for 4 seconds).



The connection indicator (**C1**) will blink for a maximum of 30 seconds, while the i-Companion 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.

EN

NB : When the pairing has been carried out, i-Companion 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 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.
- Check that i-Companion 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.tefal.com).
- Check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.
- Start the pairing steps again, and consult the FAQs (frequently asked questions).

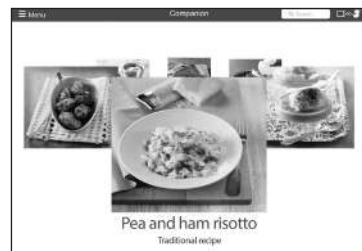
If there is still a problem, make sure that your smartphone/tablet is compatible

If you are using an Android device, make sure that it is one of the compatible models (see compatibility list at www.tefal.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?

- Put i-Companion on a flat, stable, heat resistant work surface.
- For the best connection between i-Companion 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 to re-establish the connection.

What happens if the connection is lost during a recipe?

If the connection between i-Companion 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.

EN Can I use i-Companion 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 be used with more than one smartphone or tablet?

If you wish, you can pair several devices with i-Companion. 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 be constantly activated?

Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i-Companion.

Must the Bluetooth on my phone be constantly activated?

Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i-Companion.

USE IN UNCONNECTED MODE

Using the control panel (B)

Selecting an automatic programme:



Pastry

Pastries
(list of sub-programmes)



Soup

Soups
(list of sub-programmes)



Slow cook

Stews
(list of sub-programmes)



Steam

Steamed dishes
(list of sub-programmes)

Powering up your appliance

Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1.

The LCD screen will display all the settings as '0'. (See Fig. 9).

In unconnected mode, the i-Companion LCD screen is white.

Automatic programme mode



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



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 cooking temperature selector (**B2**) or the time selector (**B3**): the chosen setting will flash on the screen (**C6-C7**).



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



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

5- When the programme has ended, the appliance sounds 3 beeps

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






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

If you wish to stop this mode, press and hold the “stop” button for 2 seconds.






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

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

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMMES AVAILABLE:

	Soup P1	Soup P2	Stew P1	Stew P2	Stew P3
Automatic programmes	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Default» speed (adjustable)	10 Pulses and Speed 12 for 2 min.	V7 - V10 for 30s	Speed 3	Speed 1	Speed 2
«Default» temperature (adjustable)	100°C (90°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	130°C (non-adjustable)	95°C (80°C to 100°C)	95°C (80°C to 100°C)
Time speed (adjustable)	40 min (20min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2hr)	20 min (10 min to 2hr)
Keep warm 'default function' at the end of the programme	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor speed at keep-warm level				5s ON at Speed 3 / 20s OFF	10s ON at Speed 3 / 10s OFF

EN

	Steamed dishes P1	Steamed dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3
Automatic programmes	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Default» speed (adjustable)			Speed 5 for 2 min 30 sec	Speed 5 for 1 min 30 sec then Speed 6 for 2 min	Speed 3 for 40 sec then Speed 9 for 3 min
«Default» temperature (adjustable)	100°C (non-adjustable)	100°C (non-adjustable)			
Time speed (adjustable)	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 sec (30 sec to 2 min 30sec)	3 min 30 sec (30 sec to 3 min 30 sec)	3 min 40 sec (1 min 40 sec to 3 min 40 sec)
Keep warm 'default function' at the end of the programme	45 min	45 min			
Motor speed at keep-warm level					
Raise the dough 30° 'default function' at the end of the programme			40 min	40 min	

EN

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 steam" (a) facing towards you.

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

Steam cooking time (for fresh ingredients)

Ingredients	Quantities (max)	Estimated cooking times	Recommended steam programme
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)	500g	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 unexpected overflow due to the information of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.

MANUAL MODE



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



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



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

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

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

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

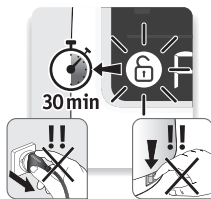
CLEANING YOUR APPLIANCE

- 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.
- When the parts have cooled, unclip the seal holder from the lid with help of the spatula (G) (See Fig. 15).
- **Take care with the knives of the ultrablade knife (F1) and the kneading / grinding knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
 - dismantle the common spindle (D3), the seal (D4) and the locking ring (D5) (See Fig. 13).
 - clean the bowl (D), the common 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.
- For baked-on food, let the bowl soak for several hours in water and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula (G) or with the abrasive side of a sponge.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar.
- To clean the motor unit (A), use a damp cloth. Dry carefully.
- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle (D3 and D4) and its locking ring (D5) (See Fig. 14).
- The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before using your bowl set (D), make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.

EN

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

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



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

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

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

- Restart the appliance by clicking on the 'Start /Stop/Reset' button for two seconds (B5).

Your appliance is now ready to be used again.

For further information, customer service department is at your disposal (see details in the guarantee booklet).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

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

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The lid does not lock.	The lid is incorrectly 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.
Leak through lid.	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is incorrectly positioned or locked.	Lock the lid correctly on the bowl.
	The lid seal is not present.	Position the seal on the seal holder and clip the assembly to the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through the bowl spindle.	The bowl seal 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.	Lock the ring correctly (D5).
The blades do not rotate easily.	Pieces of food that are too big or too hard are blocking it from rotating.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid.
Smell from motor.	On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
“STOP” is displayed.	The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety mode.	Check that you are using the right speed and that you are using the recommended accessory.
“SECU” is displayed.	Motor overload caused by too many ingredients or pieces which are too hard or too large or overuse without sufficient cooling down time.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
“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 with food. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre.
“Err2” is displayed.	Electronic fault.	Contact an approved service centre.
“Err3” is displayed.	Speed fault.	Contact an approved service centre.
“Err4” is displayed.	Communication fault with chopper electronic card.	Contact an approved service centre.
“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.

EN

Is your appliance still not working?

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

RECYCLING

- Elimination of packaging and appliance materials.

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



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

- End-of-life electronic or electrical appliances:

Environmental protection first!



① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.

➔ Take it to a collection point for processing.

- *The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.

- Google Play and Android are Google Inc. brands.

- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

GLOSSARY

Pairing: grouping or associating two devices.

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

Synchronising: updating of information. The app and i-Companion 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). Connecting is vital for synchronisation.

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

SK	p. 1 – 20
CS	p. 21 – 40
HU	p. 41 – 61
PL	p. 62 – 83
LT	p. 84 – 104
LV	p.105 – 125
ET	p.126 – 146
NL	p.147 – 168
EN	p.169 – 188



8080017249