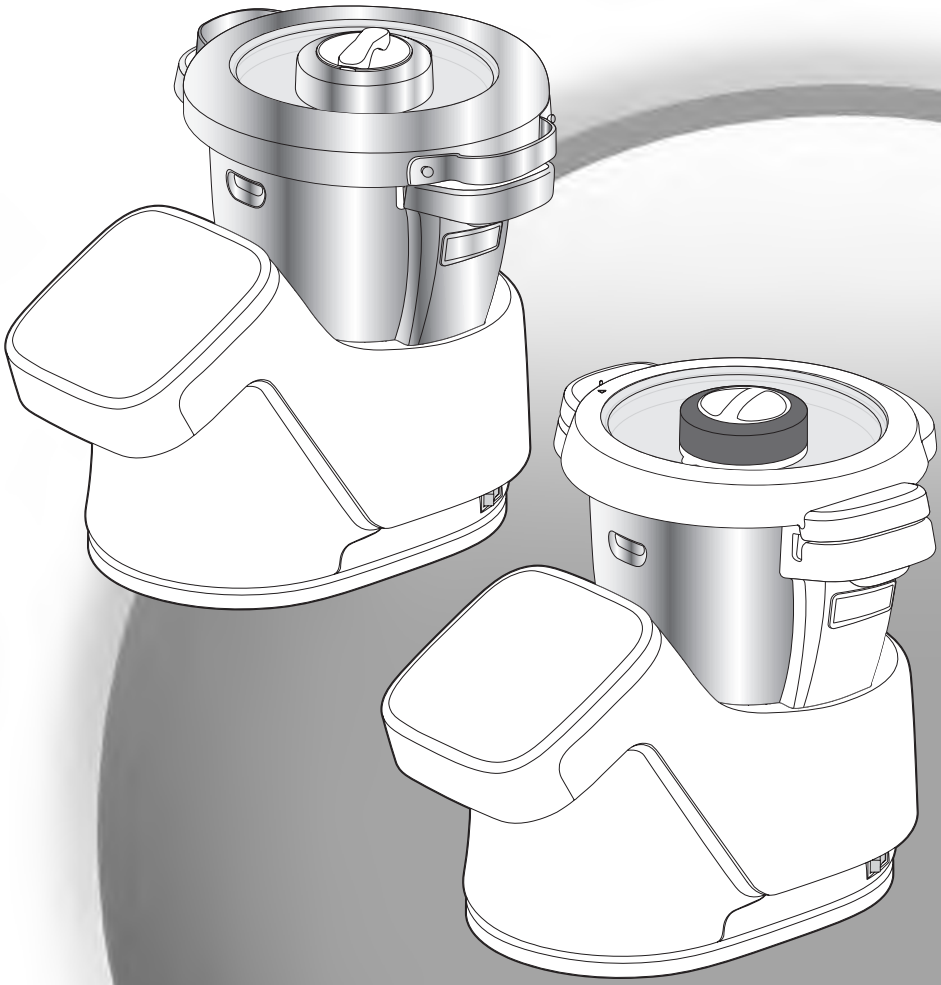
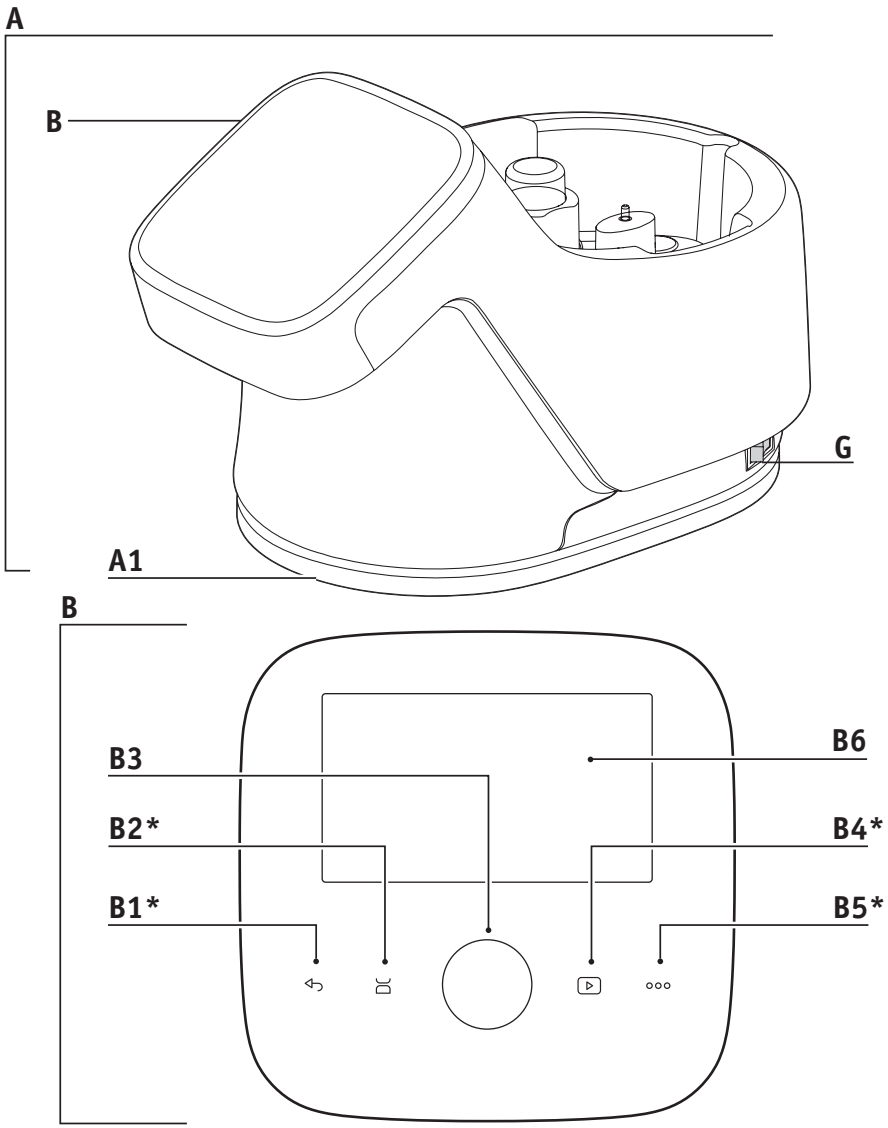
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Moulinex I-Companion Touch Pro Argento o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici

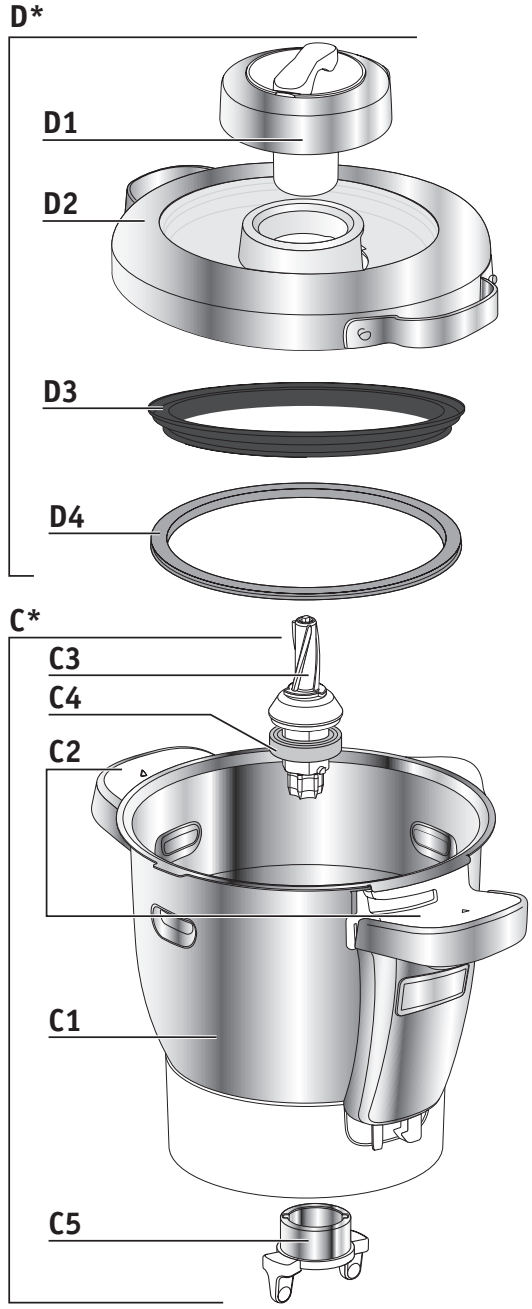
FR
NL
EN
DE
IT
PT
ES
KK
RU
PL

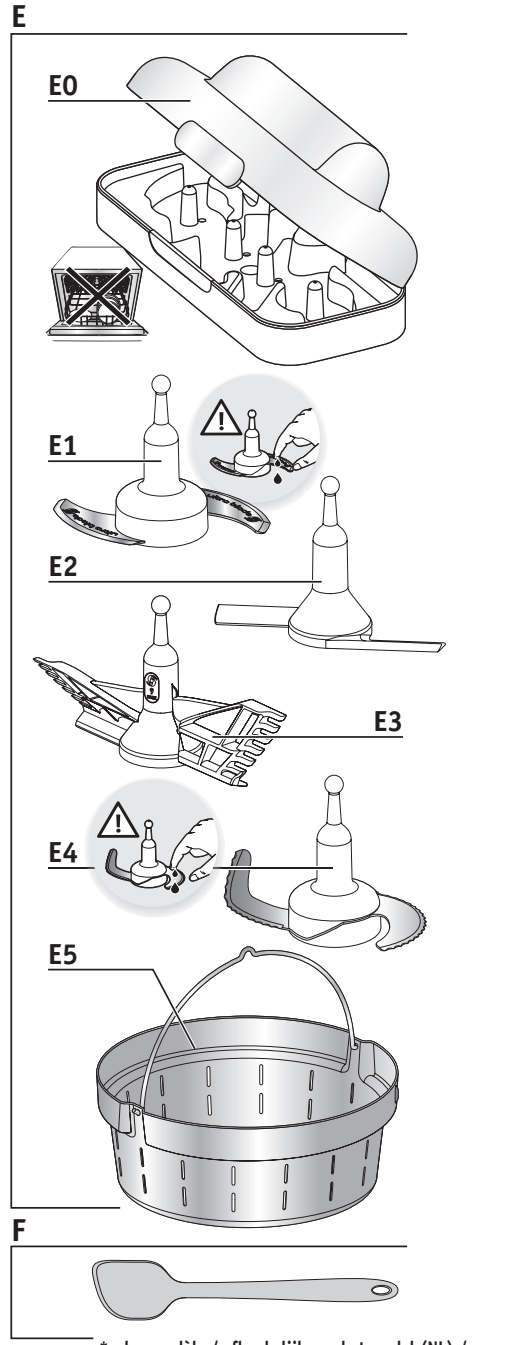
Companion

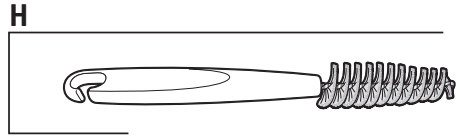


*selon modèle / fhankelijk van het model (NL) /
Depending on model (EN) / je nach Modell (DE) /
a seconda del modello (IT) / consoante o modelo (PT) /
Según el modelo (ES) / үлгіге байланысты (KK) /
в зависимости от модели (RU) / W zależności od modelu (PL)



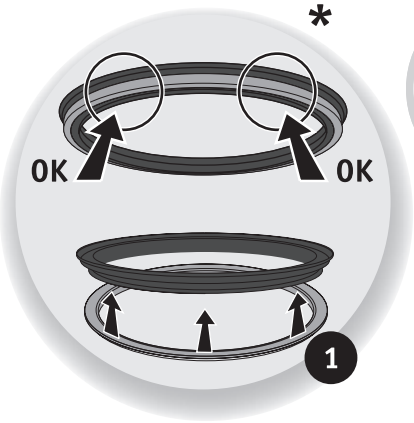


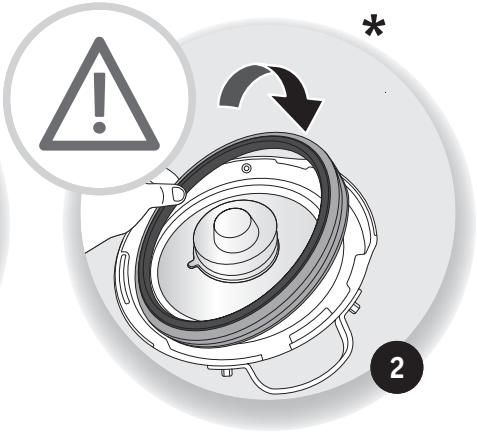


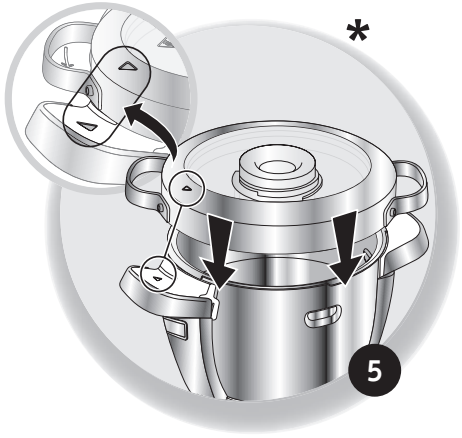


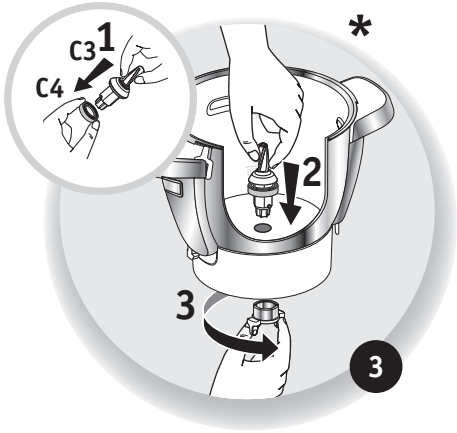
FR - * Icones visibles seulement lorsqu'ils vous seront utiles pour l'utilisation de votre appareil.
NL - * Pictogrammen zijn alleen zichtbaar als ze nuttig zijn voor het bedienen van uw apparaat.
EN - * Icons are visible only when they are useful for operating your appliance.
DE - * Symbole sind nur sichtbar, wenn sie für den Betrieb des Geräts nützlich sind.
IT - * Icone visibili solo quando sono utili per il funzionamento dell'apparecchio.
PT - * Os ícones só são visíveis quando são úteis para utilizar o seu aparelho.
ES - * Los iconos solo son visibles cuando son útiles para utilizar el aparato.
KK - * Белгішелер тек құрылғыны қолдану үшін пайдалы болғанда көрінеді.
EN - * Значки отображаются только в том случае, если они необходимы для работы с прибором.
PL - * Ikony są widoczne tylko wtedy, gdy są przydatne do obsługi urządzenia.

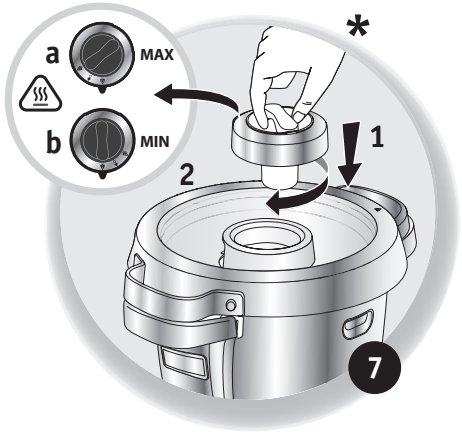
***selon modèle / afhankelijk van het model (NL) / Depending on model (EN) / je nach Modell (DE) / a seconda del modello (IT) / consoante o modelo (PT) / Según el modelo (ES) / үлгіге байланысты (KK) / в зависимости от модели (RU) / W zależności od modelu (PL)**

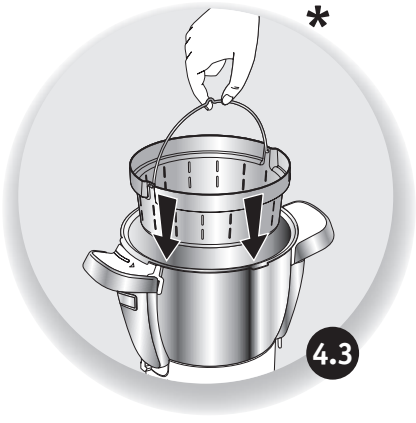


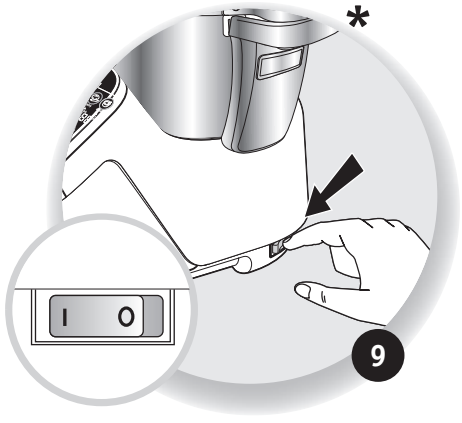






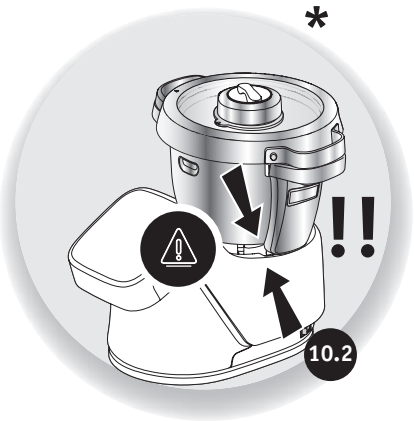


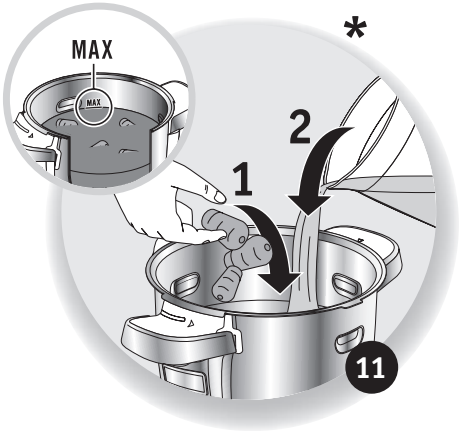


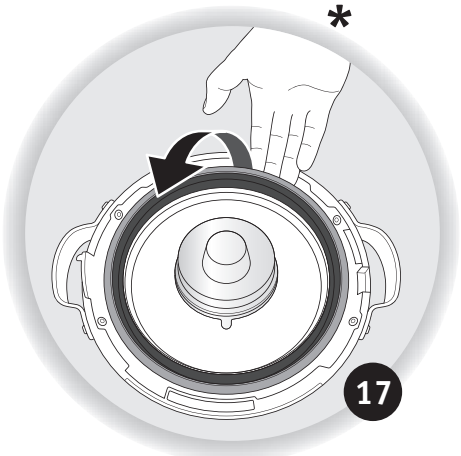


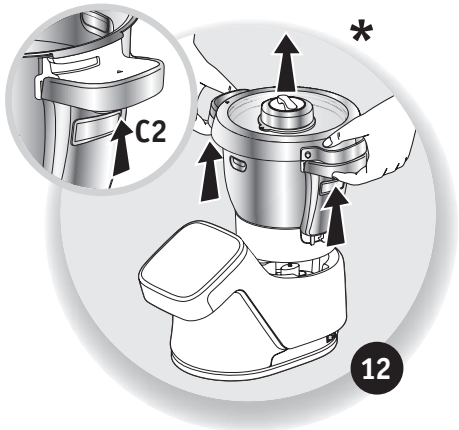
*selon modèle / afhankelijk van het model (NL) / Depending on model (EN) / je nach Modell (DE) / a seconda del modello (IT) / consoante o modelo (PT) / Según el modelo (ES) / үлгіге байланысты (KK) / в зависимости от модели (RU) / W zależności od modelu (PL)

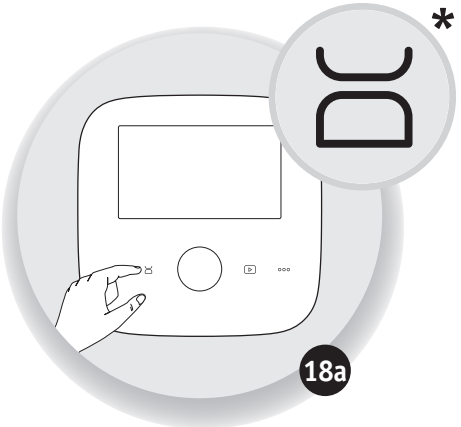
*selon modèle / afhankelijk van het model (NL) / Depending on model (EN) / je nach Modell (DE) / a seconda del modello (IT) / consoante o modelo (PT) / Según el modelo (ES) / үлгіге байланысты (KK) / в зависимости от модели (RU) / W zależności od modelu (PL)

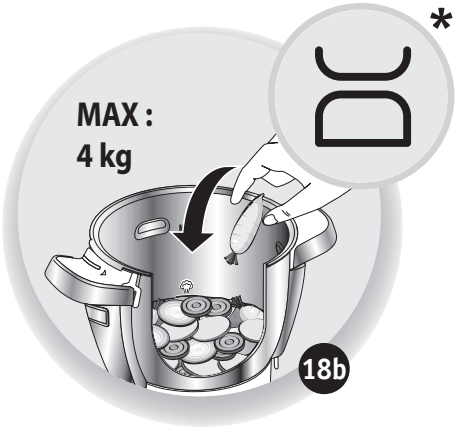


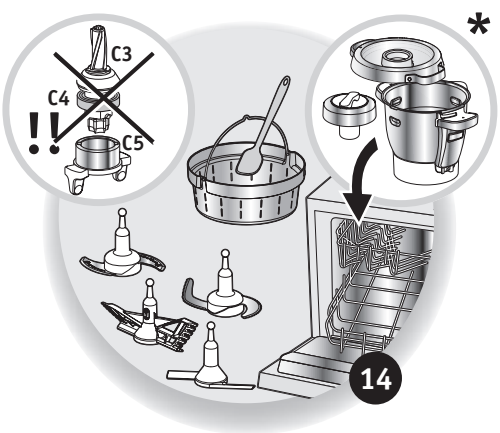


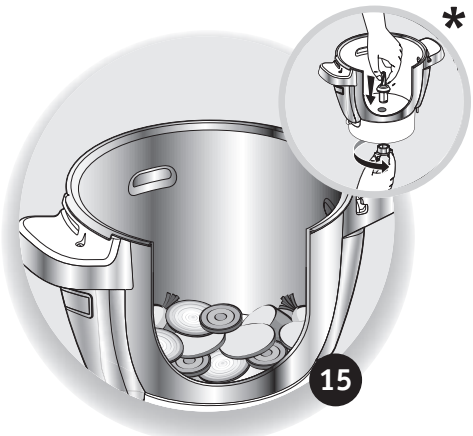












*selon modèle / afhankelijk van het model (NL) / Depending on model (EN) / je nach Modell (DE) / a seconda del modello (IT) / consoante o modelo (PT) / Según el modelo (ES) / үлгіге байланысты (KK) / в зависимости от модели (RU) / W zależności od modelu (PL)

*selon modèle / afhankelijk van het model (NL) / Depending on model (EN) / je nach Modell (DE) / a seconda del modello (IT) / consoante o modelo (PT) / Según el modelo (ES) / үлгіге байланысты (KK) / в зависимости от модели (RU) / W zależności od modelu (PL)

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

• Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.

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

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

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

• Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.

• Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol et du bouchon, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT :
Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (E1) et du couteau pour pétrir/concasser (E4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.
Rangez le couteau hachoir ultrablade (E1) dans le bol après chaque utilisation.
Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : Certains aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) ou de gros morceaux de viande peuvent générer des éclaboussures en emprisonnant des liquides bouillants. C'est pourquoi nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
Assurez vous de ne toucher que les poignées de votre produit (gâchettes C2, poignée du couvercle D2 et du bouchon D1) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.
Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

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

Précautions d'utilisation pour les accessoires :

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

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

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

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation, ou la prise dans du liquide, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.

- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides **(Cf. Fig. 11)**, sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol **(Cf. FIG. 11)**. Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau **(Cf. Fig. 4.2)**.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électro-ménager, etc…).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez pas le bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.
- Ne placez pas la spatule plus de 20 minute à 150°C dans l'huile.
- Assurez-vous que rien ne perturbe votre appareil pendant une pesée, ou pendant la tare, l'espace autour de votre appareil sur le plan de travail doit être dégagé, le cordon d'alimentation ne doit pas être tendu, il ne doit pas être coincé entre le plan de travail et le fond de l'appareil.
- Les 4 pieds de votre appareil doivent être en contact avec le plan de travail, sur une surface horizontale et l'appareil doit être stable pendant le pesage.
- Si vous devez bouger votre appareil, pour l'utiliser ou bien pour le ranger, ne glissez pas votre appareil sur le plan de travail. Soulevez-le et posez-le au bon endroit sans choc.
- Respectez le poids maximal autorisé, ne le dépassez pas. Votre Companion n'est fait que pour peser des aliments.

SAV

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

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

A Bloc moteur
- **A1 :** Fonction pesage

B Touches Tactiles*
- **B1** : Annuler
- **B2** : Balance
- **B3** : START/STOP
- **B4** : Vidéo
- **B5** : Paramètres
- **B6** : Ecran tactile

C Ensemble Bol
- **C1** : Bol inox
- **C2** : Gâchettes
- **C3** : Entraineur commun amovible
- **C4** : Joint d'étanchéité
- **C5** : Bague de verrouillage entraineur

D Ensemble Couvercle
- **D1** : Bouchon régulateur de vapeur
- **D2** : Couvercle
- **D3** : Porte joint
- **D4** : Joint d'étanchéité

E Accessoires
- **E0** : Boîte rangement accessoire
- **E1** : Couteau hachoir ultrablade
- **E2** : Mélangeur
- **E3** : Batteur
- **E4** : Couteau pour pétrir / Concasser
- **E5** : Panier vapeur

F Spatule

G Interrupteur 0/I pour couper l'alimentation électrique de votre appareil

H Brosse de nettoyage

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

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance :	1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)
Plage de température :	de 30° à 150°C réglable par pas de 5°C.
Plage de durée de fonctionnement :	de 5 secondes à 2 heures réglable par pas de 5 secondes mini à 1 minute maxi.
Nombre de vitesses : 13	- 2 vitesses intermittentes : vitesse 1 (5s On / 20s Off). vitesse 2 (10s On / 10s Off). - 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12). - 1 vitesse intermittente max (vitesse 13).
Fréquence :	2412 - 2483,5 MHz
Puissance maximum transmise :	20 dBm
Mode veille :	L'appareil se met en veille au bout de 15 minutes d'inactivité. Pour le rallumer, appuyez sur une des touches tactiles (B1 à B5). Consommation en mode(s) veille quand le produit connecté : 0.32 Wh
Balance intégrée	Pesée de 1 à 4000g

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

VOTRE APPAREIL

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :
Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

Couteau hachoir	E1 ultrablade	Mixer des soupes	12	3min	3L	--▸100°C
		Mixer des compotes		40s	1Kg	
		Hacher les légumes		15s	0,6Kg	
		Hacher de la viande		30s	1Kg	
		Hacher du poisson		15s	1Kg	
	!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur E4.					
Mélangeur	E2	Il mélange les **Plats cuisinés** sans abimer les ingrédients, Très utile pour les phases de rissolage en amont des préparations (risottos, soupes).				
		Rissolés	3	5min	500g	130°C
		Mijotés	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)				
Batteur	E3 !! 9 max	Blancs en neige	7	5/10min	8 max	
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	7	2/5min	0,5L	
		Sauces, Crèmes	4 à 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Ecrasé de pommes de terre	6 à 7	1min	1L	
		Polenta	4 à 5	1/16min	1L	90°C
Couteau pétrin/concasseur	E4	Pétrir les pâtes à pain blanc	5	2min 30s	1,2Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	5	2min 30s	1Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0,8Kg	
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	+ 3 / 5	40 s / 3min	1Kg	
		Pulvériser les fruits à coques	12	1min	0,6Kg	
		Hacher les produits durs	12	1min	0,6Kg	
		Piler la glace	12	1min	6 à 10	
		Pâte à crêpes, gaufres	10	1min	1,5L	
Bouchon	D1 *selon modèle	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur maxi (a) = cuisson vapeur. mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				a b
		La position « mini » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert , sauces, etc.).				
		La position « maxi » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.				

Panier vapeur	E5	Les temps de cuisson du panier vapeur sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmois, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : taille des légumes (coupés ou non-coupés) / quantité d'ingrédients dans le panier / variété et maturité des légumes / quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation (0.7L). Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens "max" (a). Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.				
		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C
		Soupes avec morceaux	12	3min	3L	100°C
		P1 - Courgettes		20min	800 g	
		P1 - Panais		25min	800 g	
		P1 - Blancs de poireaux		25min	800 g	
		P1 - Brocolis		20min	500 g	
		P1 - Poissons		15min	600 g (avec papier cuisson)	
		P2 - Pommes de terre		30min	1 kg	
		P2 - Carottes		30min	1 kg	
		P2 - Haricots verts		30min	800 g	
		P2 - Viandes blanches		20min	600 g (avec papier cuisson)	

Entraîneur commun	C3	Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson.	
		La fonction CUISSON SANS COUVERCLE n'est pas adaptée aux confitures et aux préparations à base de lait (risque de débordements)	
			UTILISATION JUSQU'À 130°C / UTILISATION DE 135°C A 150°C
		Cuisson avec ou sans couvercle	Couvercle ouvert uniquement / Couvercle ouvert uniquement
		Accessoires	Tous les accessoires avec l'entraineur / Uniquement l'entraîneur commun
		Vitesse	Oui / Non
		Temps maximum	- Si la température est inférieure ou égale à 100°C : 2h - Si la température est comprise entre 100°C et 130°C : 1h / -Si la température est supérieure ou égale à 135°C : 20min
		!! Ne pas enlever l'entraîneur commun juste après l'avoir utilisé. Versez de l'eau dans le bol vide afin de le refroidir.	

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

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments **(C, D, E, F, H)** à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A).** Votre bol **(C)** est équipé d'un entraîneur démontable **(C3)** pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol **(C) et le bloc moteur (A)**.
- Placez le joint d'étanchéité (D3) sur le porte joint **(D4) (Cf. Fig. 1)**, clipsez l'ensemble sur le couvercle **(D2) (Cf. Fig 2)**.
- Positionnez le joint d'étanchéité **(C4)** sur l'entraîneur commun **(C3)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(C5) (Cf. Fig. 3)**. Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'étanchéité **(C4)** sur l'entraîneur commun **(C3)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(C5) (Cf. Fig. 3)**.
- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :

- les accessoires **(E1, E2, E3, ou E4)** sur l'entraîneur commun au fond du bol **(Cf. Fig. 4.1)**,
- en cas de cuisson vapeur, le panier vapeur **(E5)** à l'intérieur du bol, **(Cf. Fig. 4.3),** en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce…) **(Cf. Fig. 4.2)**.

- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.
- Positionnez le couvercle sur le bol **(C)** en alignant les deux triangles **(Cf. Fig. 5)**, verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig. 6)**.
- Positionnez le bouchon régulateur de vapeur **(D1)** sur le couvercle, 3 positions sont possibles **(Cf. Fig. 7)**
- Positionnez le bol **(C)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un " clic " **(Cf. Fig. 8)**.
  L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

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

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

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

COMPANION : MON ASSISTANT POUR LA CUISINE DE TOUS LES JOURS

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

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

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

Annuler/Retour en arrière

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

Utilisation de la balance intégrée *

1. PREMIERE UTILISATION

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

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

Mettez en route votre Companion à l'aide de l'interrupteur 0/I (Cf. Fig. 9) puis laissez-vous guider par les instructions qui s'afficheront sur l'écran. Tout au long de ces étapes, le logo ? vous permet d'obtenir de l'aide concernant l'étape à réaliser. Une FAQ (foire aux questions) est également disponible sur le site www.moulinex.fr (www.moulinex.be pour la Belgique)
Des vidéos tutoriels sont également disponibles pour la mise en route de votre appareil :
http://bit.ly/priseenmaincompanion

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

1 sélectionnez votre pays

2 sélectionnez votre langue

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

• Connexion internet

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

Vous pourrez réaliser cette étape ultérieurement en vous rendant depuis votre écran d'accueil dans les paramètres de votre Companion.
Une connexion internet est nécessaire pour utiliser les fonctions suivantes :
accès à toutes les recettes Companion, mes carnets de recettes, dans mon frigo, photos et vidéos dans les pas à pas de vos recettes et les mises à jour du produit.

Pour connecter votre Companion au réseau internet vous devez :

- Choisir votre réseau (Vous n'arrivez pas à y accéder ? Allez dans «Paramètres» puis «Paramètres Wi-Fi» puis «Activer le Wi-Fi»)
- Saisir le mot de passe de votre connexion Wi-Fi
- Un écran « Connexion en cours » s'ouvrira pendant le chargement de la connexion. Cette étape peut prendre quelques minutes.
- Si vous n'arrivez pas à connecter votre Companion au Wifi, vérifiez qu'il ne soit pas proche d'une plaque métallique, d'une crédence en inox et qu'il soit à une distance raisonnable de votre box.
- Un écran « Félicitations ! » vous confirmera que la connexion est réussie
- Enfin, il vous faudra choisir votre fuseau horaire

Signification des indicateurs de connexion wifi :
Le produit n'est pas connecté au wifi
Le produit est en cours de connexion au wifi
Le produit est connecté au wifi

Des vidéos explicatives pour connecter votre Companion au wifi sont disponibles sur le site http://bit.ly/priseenmaincompanion

• Association application

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

Veuillez vérifier que le Wifi de votre smartphone/tablette est bien connecté à internet (Wifi/4G/3G...)
Il est nécessaire de brancher votre Companion sur une prise de courant.
Vous pourrez réaliser cette étape ultérieurement en vous rendant depuis votre écran d'accueil dans les paramètres de votre Companion.
Une association avec votre smartphone/ tablette est nécessaire pour utiliser les fonctionnalités suivantes: mes carnets de recettes, suivi à distance de l'avancement de la recette depuis le smartphone, envoi d'une recette depuis votre smartphone/tablette vers votre Companion
Pour plus d'information concernant les Cookies rendez-vous sur la FAQ du site Moulinex : https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781

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

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

Télécharger dans l'App Store
APPLI ANDROID SUR Google Play

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

Votre appareil va générer un code d'association (il s'affichera sur votre écran B6) que vous devrez saisir sur votre application Companion.
Si vous souhaitez associer plusieurs smartphone/tablettes à votre Companion, il faut que chacune des applications soient connectées au même compte utilisateur Companion.

Ma 1ère recette

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

Cette recette disparaitra de votre écran d'accueil une fois réalisée ou bien après 10 utilisations de votre Companion.

2. FONCTIONNALITES DU PRODUIT

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

• **Recherche d'une recette**

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

• **Bibliothèque de recettes**

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour trouver une idée recette, cliquez sur la fonction « Dans mon frigo » puis ajoutez vos ingrédients. Pour chacun d'eux vous pourrez y indiquer les quantités à l'aide de la balance intégrée (Appuyez sur la fonction pesage puis posez vos ingrédients dans le bol du Companion. Puis validez votre pesée). Cliquez ensuite sur « Rechercher », il vous sera alors proposé une liste de recettes répondant aux paramètres saisis.

PROGRAMMES

Votre appareil possède 14 programmes automatiques pré-enregistrés :

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

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

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS

Programmes automatiques	Sauce	Velouté	Mouliné	Rissolé	Mijoté	Risotto
Vitesse « par défaut » (ajustable)	V6 De V2 à V8	10 Pulses et V12 pendant 2 min	V7 à V10 pendant 30s	V3	V1	V2
Température « par défaut » (ajustable)	70°C (50°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C non ajustable	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps « par défaut » (ajustable)	8min (5min à 40min)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud « par défaut » en fin de programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Exemple recettes	Sauce hollandaise	Soupe de potiron	Mouliné de légumes	Etuvée de légumes	Bœuf bourguignon	Risotto
Accessoires compatibles						

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

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

• Mode Manuel

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

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

Sélection de la vitesse moteur.

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

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

Sélection de la durée de fonctionnement.

De 5 secondes à 2 heures.

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

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

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

• Paramètres

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction «Paramètres».
Cette fonction vous permet de mettre à jour vos données enregistrées au moment de la mise en route de votre Companion.

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

• Balance

Rappel de bonne utilisation : Lorsque vous utilisez la balance, ne touchez pas votre Companion et assurez-vous qu'aucun objet ne soit contre l'appareil ou ne se trouve sous votre appareil. Vérifiez que votre appareil soit stable sur le plan de travail. Enfin vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé sous l'appareil ou trop tendu, au risque que votre pesée ne soit erronée.

Pendant la tare ou pendant une pesée, veillez à ce que rien ne fasse vibrer votre Companion (exemple : plaque d'induction).

Utilisation de la fonction balance :
Lorsque le bouton balance s'allume (B2) sur votre Companion cela signifie que vous pouvez peser vos ingrédients dans le cadre de la réalisation d'une recette. Pour peser vos ingrédients, votre bol (C1) doit être installé sur le bloc moteur (A).

3 utilisations possibles de la balance :

Pesage au cours d'une recette : vous pouvez peser vos ingrédients au cours de votre recette, au début d'une nouvelle étape :
1- Appuyez sur le logo balance (**cf fig. 18a**)
2- Attendez quelques secondes que la tare automatique se fasse.
3- Pesez l'ingrédient indiqué sur votre écran en le plaçant dans le bol puis appuyez sur OK.
4- Si l'étape nécessite l'utilisation de plusieurs ingrédients, votre écran vous indiquera le nom de l'ingrédient suivant à peser.
5- Une fois que tous les ingrédients de l'étape seront pesés, appuyez sur OK puis continuez votre recette en suivant les indications du bouton central (**cf fig. B3**).

Pesage « Dans mon frigo » : cette fonction vous permet de rechercher une recette en fonction d'une quantité d'ingrédient de votre choix.

1- Choisissez un ou plusieurs ingrédients dans votre frigo et sélectionnez-les dans votre application Companion grâce à la barre de recherche.
2- Appuyez sur le logo balance (**cf fig. 18a**)
3- Posez vos ingrédients dans le bol posé sur le bloc moteur.
4- Une liste de recettes vous est proposée en fonction des quantités pesées.

Pesage Manuel : vous pouvez peser tous vos ingrédients en amont de la réalisation de votre recette en mode manuel ou programmes automatiques.

1- Positionnez le bol (C1) sur le bloc moteur (A)
2- Appuyez sur le logo balance (**cf fig. 18a**)
3- Attendez quelques secondes que la tare automatique se fasse.
4- Pesez le premier ingrédient (**cf fig. 18b**)
5- Si vous voulez ajouter des ingrédients, faites une Tare en appuyant sur le bouton TARE et ajouter l'ingrédient suivant. L'appui sur tare permet d'améliorer la précision du pesage. Sans tare intermédiaire, le poids maximal autorisé en une seule pesée est de 4 Kg. Au-delà de ce poids, un message de surcharge s'affichera.
6- Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire sans dépasser un poids total de 8,0 Kg.

Attention, lors de l'utilisation, ne dépassez pas les quantités maximales annoncées dans le tableau page 6 de cette notice.

!! En mode manuel, votre Companion se met en veille au bout de 15 minutes d'inactivité. Pour sortir du mode veille, vous pouvez appuyer sur votre écran (B6) ou sur l'une des touches tactiles (B1, B2; B3, B4 ou B5).

Fonction TARE
La touche TARE permet de remettre l'affichage de la balance à 0.

Fonction Unité
La touche Unité vous permet de changer l'unité du poids (g, cl, ml , Oz)

• **Mise à jour**

Afin que les fonctionnalités de votre produit restent dans un état de fonctionnement optimal, votre produit est amené à vous proposer des mises à jour. Pour cela une fenêtre s'affichera sur l'écran et vous proposera d'accepter ou non l'installation de la dernière mise à jour disponible. Cliquez alors sur accepter et laisser votre Companion se mettre à jour.
Les mises à jour vont également vous permettre d'accèder à tous les services digitaux de Companion.

UTILISATION EN MODE NON CONNECTÉ

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

• **Bibliothèque de recettes**
Retrouvez toutes les informations concernant la bibliothèque de recettes en page 12.
La bibliothèque de recettes met à votre disposition 310 recettes.

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

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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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

Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
Nettoyage de votre bol après utilisation :
• Appuyez sur les gâchettes (C2) puis soulevez l'ensemble bol (C).
• Placez le bol sur une surface plane.
• Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
• **Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (E1) et du couteau pour pétrir/concasser (E4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**
• Lorsque les pièces sont refroidies :
- démontez l'entraîneur commun (C3), le joint (C4), la bague de verrouillage (C5) (Cf. Fig. 13).
- nettoyez le bol (C), l'entraîneur commun (C3), le joint (C4) et la bague de verrouillage (C5), les accessoires (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), le bouchon régulateur de vapeur (D1), le couvercle (D2), le joint d'étanchéité (D4) et le porte joint (D3), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
• Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
• En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule (F) ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
• En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.
• Afin de préserver l'aspect et la longévité de l'écran en verre. Nettoyez-le à l'éponge sans utiliser le côté abrasif afin d'éviter les rayures.

• Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
• Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun (C3) et C4) et de la bague de verrouillage (C5) (Cf. Fig. 14).
• Les accessoires, l'entraineur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
• Avant de réutiliser votre ensemble bol (C), assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
• Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre appareil, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
• Pour ne pas altérer les matériaux du bol (C), veillez à respecter les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle, ne pas augmenter les doses de sel ou de produits pour lave-vaisselle.

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL

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

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

Si « un message de sécurité » s'affiche sur votre écran et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :
• Laissez votre appareil branché et l'interrupteur O/I sur la position 1 "ON" (G).
• Référez-vous aux recommandations sur votre écran pour réadapter votre préparation (Cf. tableau "VOTRE APPAREIL" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans livret de garantie).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influer sur le temps de cuisson : - la taille des aliments (coupés ou non coupés) - la quantité des ingrédients - la variété des légumes, leur maturité - si les ingrédients sont surgelés ou non	Ajouter du temps de cuisson en appuyant sur la touche + sur l'écran (B6). Réduisez la taille des morceaux.
	Bouchon vapeur mal positionné ou absent	Positionnez le bouchon vapeur sur la position «max», cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons (soupes, cuisson à la vapeur, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. La position "mini vapeur" permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadaptée d'eau dans le bol. Morceaux trop gros.	La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L). Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 120°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients. Réduisez la taille des morceaux.
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées	Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	Mon écran B6 reste noir / Votre appareil est en « veille »	Appuyez sur une des touches tactiles (B1 à B5)
	L'interrupteur (G) est en position 0.	Basculez l'interrupteur en position 1.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Léger bruit en fonctionnement	L'entraineur de votre appareil peut emettre un bruit en fonctionnement à vitesse réduite ou avec certains ingrédients (riz...)	C'est un phénomène passager, qui n'a pas de conséquence sur la durée de vie de votre appareil. Il s'estompera ou disparaîtra après quelques usages et nettoyages de l'entraineur commun amovible (reportez-vous au paragraphe «Nettoyage de l'appareil»).
Bruit excessif en fonctionnement	Utilisation d'un mauvais accessoire	Veillez à utiliser un accessoire adéquat (ex : n'utilisez pas le batteur E3 pour pétrir ou mélanger des pâtes, utilisez le couteau E4) . Pour cela reportez-vous aux préconisations des recettes et aux consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par l'entraîneur du bol	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage **(C5)** est mal verrouillée.	Verrouillez correctement la bague **(C5)**.
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage message sécurité ⚠	Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle	Avant de mettre en fonction l'appareil, vérifiez si le bol est correctement verrouillé sur le bloc moteur et si le couvercle est correctement verrouillé sur le bol. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.
	Le couvercle est verrouillé sur le bol en mode « cuisson sans couvercle »	Déverrouiller le couvercle avant de lancer le programme de cuisson. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
La sécurité de verrouillage du couvercle est restée active (tige sortie) et elle ne permet pas de verrouiller le couvercle.	L'appareil a été éteint en-cours de recette en basculant l'interrupteur I/O sur O ou simplement débranché en-cours de recette.	Il suffit de basculer l'interrupteur I/O sur I pour réinitialiser le robot et donc la sécurité de verrouillage du couvercle, la tige va automatiquement reprendre sa position d'origine, vous pouvez maintenant verrouiller le couvercle.
Message d'erreur SECU	Rotor bloqué	Videz le bol, laissez le refroidir et réessayez. Si le problème persiste, contactez le service après vente.
Message d'erreur ERR39	Surchauffe bol	Il a besoin d'une petite pause… Laissez refroidir le bol. Si le problème persiste, contactez le service après vente
Message d'erreur SECU	Surchauffe moteur	Laissez refroidir le robot 30min et diminuez la quantité dans le bol.
Message d'erreur SECU	Instabilité du robot	Le robot s'est arrêté car il a détecté une instabilité. Essayez de diminuer la quantité dans le bol
ERR21, ERR22	Votre companion a eu un coup de chaud…	Veuillez débrancher votre appareil et contacter le service après vente
ERR 31	Verrouillage du couvercle impossible	Éteignez puis rallumez votre produit.
ERR35	Votre companion est dans les choux…	Il a besoin d'une petite pause… Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez votre centre SAV.
ERR37, ERR03, ERR01	Votre companion est dans les choux…	Veuillez contacter le service après vente
ERR23	Votre companion a eu un gros coup de chaud…	Veuillez contacter le service après vente
ERR02, ERR30	Problème de connexion	Votre Companion n'arrive pas à communiquer en wifi. Veuillez vous assurer que votre propre réseau domestique wifi fonctionne correctement et que votre Companion est dans un emplacement correct pour communiquer avec votre wifi (éloigné des parois métalliques, au plus proche de la source wifi). N'utilisez pas le micro-ondes pendant vos recherches de connexion. Eteignez 10 secondes puis rallumez votre produit.
Affichage	Le produit n'est pas connecté au wifi	Si vous n'avez pas connecté votre produit à votre wifi, c'est une situation normale. Reportez vous au chapitre « connexion internet » pour connecter votre produit. Si vous avez connecté votre produit au wifi, éteignez 10 secondes puis rallumez votre produit. Essayez d'améliorer le signal en respectant les recommandations de la ligne suivante. Si vous n'arrivez pas à connecter votre Companion au Wifi, vérifiez qu'il ne soit pas proche d'une plaque métallique, d'une crédence en inox et qu'il soit à une distance raisonnable de votre box.
Affichage	Le produit est en cours de connexion au wifi	Patientez jusqu'à l'affichage du logo
UI-1, UI-3	Votre produit a du mal à charger certaines données en wifi	Si le problème est fréquent le signal wifi que vous recevez est peut-être trop faible. Vous pouvez essayer de rapprocher votre produit et votre box ou installer un répéteur wifi à proximité de votre produit pour améliorer la qualité du signal wifi.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Votre produit a du mal à récupérer certaines données locales ou wifi	Eteignez 10 secondes puis rallumez votre produit. Si votre produit n'est pas connecté, vous pouvez le connecter au wifi. Si votre produit est connecté, essayer d'améliorer la qualité du signal wifi (voir ligne précédente). Il y a de nombreuses recettes sur notre base, passez à une recette équivalente
Un message d'erreur s'affiche à l'écran ERR34	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Votre Companion ne pèse pas correctement	- Un objet touche le bloc moteur (B) - Le cordon est sous le Companion ou tendu. - Le Companion n'est pas en appui sur les 4 capteurs - Autre causes	- Assurez-vous que rien ni personne ne soit appuyé contre le Companion. - Enlevez le cordon d'alimentation de sous votre appareil et veillez à ce qu'il ne soit pas tendu. - Assurez-vous que le Companion soit placé sur un plan de travail uniforme et propre. - Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
ERR 45	Problème sur la fonction balance	Attention lors de la pesée, votre produit doit être stable pour que la balance soit précise. Veillez à ce que rien ne le fasse vibrer.
L'afficheur de la balance reste sur 0g lorsque je mets des aliments dans mon bol.	Problème sur la fonction balance	Veuillez contacter le service après-vente

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

RECYCLAGE

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

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

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

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

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

LEXIQUE

Appairer : Action de grouper ou associer deux appareils.
Cette action s'effectue lors de la première connexion entre votre Smartphone ou tablette avec Companion.

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

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

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

Persoonlijke veiligheid

Lees, voordat u het apparaat gebruikt, de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze op een veilige plek. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van het niet opvolgen van de instructies.

Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand in de buurt is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.

Laat kinderen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

• Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of door personen die geen kennis hebben van of ervaring hebben met de bediening ervan, tenzij zij het apparaat onder toezicht gebruiken van of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik ervan door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen, zodat ze niet met het apparaat spelen.

• Buiten het bereik van kinderen houden.

• Wanneer u het apparaat gebruikt, worden sommige delen erg heet (roestvrijstalen delen van de kom en de stoomregeldop, afneembare aandrijfas, transparante delen van het deksel, metalen delen onder de kom en de mand). Dit kan brandwonden veroorzaken. Gebruik de niet-opwarmende kunststof onderdelen (handgrepen, motoreenheid) om het apparaat vast te pakken.

• Tijdens de werking van het apparaat kunnen toegankelijke oppervlakken warm worden. Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog oppervlak.

• Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om het apparaat aan te zetten.

• Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, als het beschadigd is of als de stroomkabel of stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet de stroomkabel worden vervangen door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het onderhoudsboekje).

• Dompel het apparaat nooit onder in water. Zet de motorblok (A) nooit onder stromend water.

• Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en behoudt zich het recht voor om de garantie te laten vervallen in geval van commercieel of onjuist gebruik, of indien de instructies niet zijn opgevolgd.

• Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen en deze vallen niet onder de garantie:

- Keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Kitchenettes die worden gebruikt door werknemers in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
- Boerderijen
- Gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
- In bed & breakfast-achtige omgevingen.

WAARSCHUWING:
Uw apparaat produceert stoom die brandwonden kan veroorzaken.
Wees voorzichtig met het deksel en de stoomregeldop (gebruik zo nodig handschoenen of een pannenlap). Neem de stoomregeldop vast bij het middelste deel.

- **Gebruik het apparaat niet als de afdichtring niet goed in de houder is geplaatst en/of als de afdichtring niet goed op het deksel is geplaatst. Het apparaat moet worden gebruikt met de stoomregeldop in de dekselopening geplaatst (behalve wanneer er voor een recept specifieke instructies worden gegeven).**

WAARSCHUWING:
Verkeerd gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
Pas op voor de extreem scherpe zijden van het ultrablade-hakmes (E1) en het mes voor kneden/vermalen (E4) wanneer u deze onderdelen schoonmaakt en de kom leegmaakt.
Berg het ultrablade-hakmes (E1) na elk gebruik op in de kom.

Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine giet, door plotseling koken kan dit uit het apparaat opspatten.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het hanteren van uw apparaat (schoonmaken, vullen en schenken). Zorg ervoor dat er geen vloeistof op de connectoren wordt gemorst.

WAARSCHUWING: Sommige voedingswaren met een vel (worsten, tong, gevogelte etc.) of grote stukken vlees spatten mogelijk indien vleessappen tijdens het koken niet kunnen wegvloeien. We adviseren u daarom deze producten voorafgaand aan het koken in te prikken met een mes of vork.
WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement houdt restwarmte vast na gebruik.
Raak daarom alleen de handgrepen (trekker C2, handgreep D2 en dop D1) aan tijdens het opwarmen van het apparaat en tot het volledig is afgekoeld.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de snelheden en de gebruiksduur voor elke accessoire en voor elk programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor details over het in elkaar zetten en plaatsen van de accessoires op het apparaat.

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

Volg altijd de reinigingsinstructies op voor het reinigen van uw apparaat:

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact
- Reinig het apparaat niet als het heet is
- Reinig het apparaat met een vochtige doek of een spons
- Dompel het apparaat niet onder in water en plaats het niet onder stromend water

Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van accessoires:

- De accessoirees Ultrablade-mes (E1), garde (E3) en kneed-/maalmes (E4) dienen niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- De accessoires stoommand (E5) en mixer (E2) mogen worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door mensen zonder voorkennis of ervaring, mits ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan acht jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de acht jaar.

ALLEEN VOOR DE EUROPESE MARKTEN:

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

Aansluiting op elektriciteitsnetwerk

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

Onjuist gebruik

- Raak het deksel pas aan nadat het apparaat volledig is gestopt (stopknop). Wacht tot het voedsel dat wordt gemengd niet meer beweegt.
- Voeg altijd eerst vaste ingrediënten in de kom toe voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt **(zie afb. 11)**. Overschrijd de MAX-markering aan de binnenkant van de kom niet **(zie afb. 11)**. Als de kom te vol is, kan er kokend water ontsnappen.
- Opmerking: Zorg er tijdens het stoomprogramma voor dat u 0,7 liter water toevoegt **(zie afb. 4.2)**.
- Plaats uw vingers of andere voorwerpen niet in de kom terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet voor andere doeleinden zoals het opslaan of invriezen van eten of voor sterilisatie.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of kastjes, deze kunnen beschadigd raken door de opgewekte stoom.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron die in werking is (fornuis, elektrisch huishoudelijk apparaat, enz.).
- Bedek het deksel niet met een doek of een ander voorwerp en probeer de dekselopening niet dicht te maken, gebruik altijd de stoomregeldop.
- Laat nooit uw haar, sjaal, stropdas enz. over de kom hangen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats de accessoires nooit in de magnetron.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die in de instructies wordt aangegeven.
- Berg het apparaat alleen op nadat het is afgekoeld.
- Plaats de kom niet in de vriezer om af te koelen, gebruik altijd de koelkast.
- Laat de spatel niet langer dan 20 minuten in olie op 150 °C staan.
- Zorg ervoor dat niets uw apparaat hindert tijdens het wegen of kalibreren. De ruimte rond uw apparaat op het werkoppervlak moet vrij zijn, de stroomkabel mag niet strak zitten of bekneld raken tussen het werkoppervlak en de onderkant van het apparaat.
- De vier voeten van uw apparaat moet in contact zijn met een horizontaal werkoppervlak en het apparaat moet stabiel zijn tijdens het wegen.
- Als u het apparaat moet verplaatsen om het te gebruiken of op te bergen, schuif het dan niet over het werkoppervlak. Til het op en plaats het zonder schokken op de juiste plaats.
- Houd u aan het maximaal toegestane gewicht, overschrijd het niet. Uw Companion is alleen voor het wegen van voedsel.

KLANTENSERVICE

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

Deze gebruiksaanwijzing bevat tips over de mogelijkheden van uw apparaat: bereiding van soepen, stoofpotten, gestoomde gerechten en deeg/gebak.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

A Motorblok
- **A1:** Weegfunctie

B Bedieningspaneel*
- **B1:** Annuleren
- **B2:** Weegschaal
- **B3:** STARTEN en STOPPEN
- **B4:** Video
- **B5:** Instellingen
- **B6:** Touchscreen

C Samenstelling kom
- **C1:** Roestvrijstalen kom
- **C2:** Trekkers
- **C3:** Afneembare aandrijfas
- **C4:** Afdichtingsring
- **C5:** Vergrendelingsring

D Samenstelling deksel
- **D1:** Stoomregeldop
- **D2:** Deksel
- **D3:** Afdichtingsringhouder
- **D4:** Afdichtingsring

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

F Spatel

G 0/I-schakelaar voor het uitschakelen van de stroomtoevoer naar uw apparaat

H Schoonmaakborstel

*Pictogrammen zijn alleen zichtbaar als ze nuttig zijn voor het bedienen van uw apparaat.

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	1550 W (1000 W: verwarmingsweerstand/550 W: motor)
Temperatuurbereik:	30 °C tot 150 °C. Instelbaar in stappen van 5 °C.
Bereik gebruiksduur:	5 seconden tot 2 uur Instelbaar in stappen van 5 seconden min. tot max. 1 minuut
Aantal snelheden: 13	- 2 wisselende snelheden: Snelheid 1 (5 sec. aan/20 sec. uit) Snelheid 2 (10 sec. aan/10 sec. uit) - 10 continue, progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12). - 1 max. wisselende snelheid (snelheid 13).
Frequentie:	2412 - 2483,5 MHz
Maximaal overgedragen vermogen:	20 dBm
Stand-bymodus:	Het apparaat schakelt na 15 minuten inactiviteit over naar de stand-bymodus. Druk op een van de bedieningspaneel (B1 t/m B5) om het apparaat weer in te schakelen Stroomverbruik wanneer het product in de stand-bymodus staat: 0,32 Wh
Ingebouwde weegschaal	met een gewicht van 1 tot 4000 g.

*Google Play en Android zijn handelsmerken van Google Inc.
Apple en het Apple-logo zijn handelsmerken van Apple Inc., geregistreerd in de Verenigde Staten en andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

UW APPARAAT

U krijgt de volgende accessoires bij het apparaat:
Het ontwerp van deze accessoires zorgt ervoor dat ze gemakkelijk te hanteren zijn tijdens het bereiden van recepten.

					max	
Hakmes	E1 ultrablade	Pureren van soepen	12	3 min	3 l	--▸100 °C
		Pureren van vruchtenmoes		40 seconden	1 kg	
		Vermalen van groenten		15 seconden	0,6 kg	
		Vermalen van vlees		30 seconden	1 kg	
		Vermalen van vis		15 seconden	1 kg	
	!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten te hakken. Gebruik hiervoor het mes voor kneden/vermalen E4.					
Menger	Hierdoor wordt **gekookt voedsel** gemengd zonder de ingrediënten te beschadigen. Dit is heel handig tijdens de aanbruinfase in het begin van de bereiding van recepten (risotto, soepen).					
	E2	Bruinen	3	5 min	500 g	130 °C
		Stoofpotten	1	45 min	3 l	95 °C
		Risotto	2	22 min	1,5 kg	95 °C
		Ratatouille, chutney, peulvruchten (zie receptenboekje voor instellingen)				
Klopper	E3 !! 9 max	Geklopt eiwit	7	5-10 min	max. 8	
		Mayonaise, slagroom	7	2-5 min	0,5 l	
		Sauzen, room	4 tot 7	1-20 min	1 l	60▸90 °C
		Aardappelpuree	6 tot 7	1 min	1 l	
		Polenta	4 tot 5	1-16 min	1 l	90 °C
Mes voor kneden/vermalen	E4	Kneden van wit brooddeeg	5	2 min 30 sec	1,2 kg	
		Kneden van zanddeeg, koekjesdeeg en speciaal brood	5	2 min 30 sec	1 kg	
		Kneden van verrijkt deeg (brioche, tulband, enz.)	+ 5 / 6	1 min 30 sec / 2 min	0,8 kg	
		Mixen van licht beslag (cakes, enz.)	+ 3 / 9	40 seconden / 3 min	1 kg	
		Vermalen van noten	12	1 min	0,6 kg	
		Vermalen van harde ingrediënten	12	1 min	0,6 kg	
		Vermalen van ijs	12	1 min	6 tot 10	
		Pannenkoekbeslag, wafelbeslag	10	1 min	1,5 l	
Dop	D1 *fhankelijk van het model	Stoomregeldop Max (a) = stoomkoken Min. (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz.				a b
		De 'min'-stand zorgt ervoor dat er een maximale hoeveelheid stoom kan ontsnappen, waardoor gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen, enz.).				
		De 'max'-stand zorgt ervoor dat warmte en stoom zoveel mogelijk vastgehouden worden in de kom voor alle kookfuncties met stoom (soepen, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het pureren				

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

Stoom-mand	E5	Stomen van groenten, vis of vlees		20-40 min	1 kg	100 °C
		Niet gepureerde soepen	12	3 min	3 l	100 °C
		P1 - courgettes		20 min	800 g	
		P1 - pastinaak		25 min	800 g	
		P1 - stam van een prei		25 min	800 g	
		P1 - broccoli		20 min	500 g	
		P1 - vis		15 min	600 g (incl. bakpapier)	
		P2 - aardappelen		30 min	1 kg	
		P2 - wortels		30 min	1 kg	
		P2 - sperziebonen		30 min	800 g	
		P2 - wit vlees		20 min	600 g (incl. bakpapier)	

Afneembare aandrijfas	C3	**U kunt de ingrediënten in de kom braden zonder het deksel, wanneer u blijft roeren en de bereiding in de gaten houdt.**		
		De functie BEREIDING ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor de bereiding van jam of melkproducten (risico op overlopen)		
			GEBRUIK TOT MAXIMAAL 130 °C.	**GEBRUIK VAN 135 °C TOT 150 °C**
		Bereiding met of zonder deksel	**Alleen met geopend deksel**	**Alleen met geopend deksel**
		Accessoires	**Alle accessoires voor gebruik met de aandrijfas**	**Alleen de aandrijfas**
		Snelheid	**Ja**	**Nee**
		Maximale tijd	**- Bij een temperatuur lager dan of gelijk aan 100 °C: 2 uur - Bij een temperatuur tussen 100 °C en 130 °C: 1 uur**	**- Bij een temperatuur hoger dan of gelijk aan 135 °C: 20 min**
		!! De aandrijfas niet direct na gebruik verwijderen. Giet water in de lege kom om deze af te laten koelen.		

PLAATSEN VAN DE KOM, ACCESSOIRES EN DEKSEL

- Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen **(C, D, E, F, H)** schoon in warm water met zeep, maar niet de motorblok **(A).** De kom **(C)** is voorzien van een afneembare aandrijfas **(C3)** om reiniging te vergemakkelijken.
- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd voor gebruik, met name de bescherming tussen de kom **(C)** en het motorblok **(A)**.
- Plaats de afdichtingsring **(D3)** op de afdichtingsringhouder **(D4) (zie afb. 1)** en klik het geheel op het deksel **(D2) (zie afb. 2)**.
- Plaats de afdichtingsring **(C4)** op de aandrijfas **(C3)**. Zet het geheel op de bodem van de kom vast met de vergrendelingsring **(C5) (zie afb. 3)**. Als u de modus 'koken zonder deksel' gebruikt, plaats dan de afdichtingsring **(C4)** op de afneembare aandrijfas **(C3).** Zet het geheel op de bodem van de kom vast met de vergrendelingsring **(C5) (zie afb. 3)**.
- plaats het geselecteerde accessoire in de kom:

- De accessoires **(E1, E2, E3 of E4)** moeten op de aandrijfas op de bodem van de kom worden geplaatst **(zie afb. 4.1)**;
- Als u wilt stomen, plaatst u de stoommand **(E5)** in de kom **(zie afb. 4.3),** na de kom vooraf te hebben gevuld met 0,7 l kookvloeistof (water, saus, enz.) **(zie afb. 4.2)**.

- Plaats de ingrediënten in de kom of stoommand.
- Plaats het deksel op de kom **(C)**met de twee driehoekjes tegenover elkaar **(zie afb. 5)**. Vergrendel het deksel door deze, zonder te forceren, in de richting van de pijl te draaien **(zie afb. 6)**.
- Plaats de stoomregeldop **(D1)** op het deksel. Er zijn drie mogelijke standen **(zie afb. 7)**.
- Plaats de kom **(C)** op de motorblok **(A)** tot u een klik hoort **(zie afb. 8)**.
  Het apparaat start alleen als de kom en het deksel correct op de motorunit zijn geplaatst en vergrendeld.

Als een of beide onderdelen verkeerd geplaatst of vergrendeld zijn (zie afb. 10.1 en 10.2), verschijnt er een waarschuwing op het scherm. ⚠

UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN EEN DEKSEL-VEILIGHEIDSVERGRENDELING

Het deksel wordt vergrendeld wanneer het apparaat in gebruik is. Dit voorkomt dat het deksel wordt geopend terwijl een recept wordt bereid. Probeer het deksel niet te forceren als deze vergrendeld is. Deze veiligheidsfunctie wordt uitgeschakeld wanneer het apparaat stopt. Als u een temperatuur van 50 °C of hoger en een snelheid van 5 of hoger hebt gekozen, zullen er tien seconden worden afgeteld op het scherm van het bedieningspaneel. Het deksel kan pas na het aftellen worden geopend.

COMPANION: UW KEUKENHULP VOOR ELKE DAG

De volgende knoppen lichten op als ze beschikbaar zijn voor gebruik:

De middelste knop heeft 11 functies. Deze functies variëren afhankelijk van de te volgen stappen (starten, pauzeren, volgende stap, bevestigen, stoppen, enz.)

Als er een video beschikbaar is voor het recept dat wordt bereid, kunt u deze afspelen door op deze toets te drukken.

Annuleren/teruggaan

Instellingen (wijzigingen in instellingen, wifiverbinding, ingrediënten van recepten, enz.)

Gebruik van de geïntegreerde weegschaal*

1. EERSTE GEBRUIK

Companion is een slimme food processor die u helpt om van elke maaltijd een succes te maken. Met slechts enkele drukken op de knop hebt u honderden gratis recepten tot uw beschikking.
Dankzij het intuïtieve, interactieve touchscreen kunt u in een recordtijd allerlei gerechten bereiden.

Companion bereidt, mixt en kookt uw ingrediënten. Het apparaat begeleidt u stap voor stap door alle fasen van de recepten.
Volg de stappen—het kan niet sneller of eenvoudiger!

Zet uw Companion aan met de 0/I-schakelaar (zie afb. 9) en volg de instructies op het scherm. Tijdens elke stap biedt het pictogram ? hulp bij het uitvoeren van de stap. Een FAQ pagina is ook beschikbaar op www.moulinex.be
Daarnaast zijn er videotutorials beschikbaar om u te helpen uw apparaat te leren kennen:
http://bit.ly/neemdecontroleoveruwcompanion

• Landspecifieke instellingen
De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, krijgt u toegang tot de landspecifieke instellingen.

1 Selecteer uw land

2 Selecteer uw taal

Zodra deze twee stappen voltooid zijn, wordt er een welkomstscherm weergegeven.

• Internetverbinding
U kunt uw Companion nu verbinden met het internet bij u thuis. U kunt deze stap nu voltooien door 'Nu' te selecteren of later door 'Later' te selecteren.

U kunt deze stap later uitvoeren door via het beginscherm naar de instellingen van uw Companion te gaan.
Voor het gebruik van de volgende functies is een internetverbinding vereist:
toegang tot alle Companion-recepten, 'Mijn receptenboeken', 'In mijn koelkast', foto's en video's als onderdeel van de stapsgewijze begeleiding voor uw recepten, en productupdates.

Voer de volgende stappen uit om uw Companion met internet te verbinden:

- Selecteer uw netwerk (geen toegang tot uw netwerk? Ga naar 'Instellingen', vervolgens naar 'Wifi-instellingen' en vervolgens naar 'Wifi inschakelen')
- Voer het wachtwoord van uw wifi-verbinding in
- Het scherm 'Verbinding maken' wordt geopend terwijl de verbinding tot stand wordt gebracht. Dit kan enkele minuten duren.
- Als u uw Companion niet kunt verbinden met WiFi, controleer dan of het niet in de buurt van een metalen plaat of een roestvrijstalen spatscherm staat en of het zich binnen een redelijke afstand van uw router bevindt.
- Wanneer de melding 'Gefeliciteerd!' op het scherm verschijnt, is de verbinding tot stand gebracht
- Tot slot moet u uw tijdzone selecteren

Betekenis van de wifi-indicatoren:
Het apparaat is niet verbonden met wifi.
Het apparaat maakt verbinding met wifi.
Het apparaat is verbonden met wifi.

Instructievideo's over het verbinden van uw Companion met wifi zijn hier beschikbaar:
http://bit.ly/neemdecontroleoveruwcompanion

• De app koppelen
Met de Companion-app kunt u uw Companion in de gaten houden zonder dat u er naast hoeft te blijven staan. U kunt het apparaat koppelen aan uw smartphone of tablet. Zo hebt u ook toegang tot uw recepten, waar u ook bent.

Controleer of de wifi-functie van uw smartphone/tablet is verbonden met internet (wifi/4G/3G, enz.)
De Companion moet op een stopcontact zijn aangesloten.
U kunt deze stap later uitvoeren door via het beginscherm naar de instellingen van uw Companion te gaan.
Om de volgende functies te kunnen gebruiken is een koppeling met uw smartphone/tablet noodzakelijk: 'Mijn receptenboeken', de voortgang van recepten op afstand volgen met een smartphone, het verzenden van recepten vanaf uw smartphone/tablet naar uw Companion.
Ga voor meer informatie over cookies naar Moulinex FAQ-pagina: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Compatibele apparaten:
Op www.moulinex.com vindt u een lijst van smartphones en tablets die compatibel zijn met de Companion

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

Downloaden uit de App Store

Android-app op Google Play

- Uw account koppelen:
Selecteer in de Companion-app op uw smartphone/tablet de Companion en maak een account aan, of meld u aan als u al een account hebt.

Uw apparaat genereert een code (deze verschijnt op scherm B6) die u moet invoeren in uw Companion-app.
Als u meerdere smartphones/tablets aan uw Companion wilt koppelen, moet elk apparaat zijn verbonden met hetzelfde Companion-account.

Mijn eerste recept
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, biedt uw Companion u de mogelijkheid om een eerste recept te maken, zodat u het apparaat kunt leren kennen. Als u 'Mijn eerste recept' selecteert, krijgt u stapsgewijze instructies om het recept te volgen.

Dit recept verdwijnt van uw beginscherm nadat u het hebt gebruikt of nadat u uw Companion tien keer hebt gebruikt.

2. FUNCTIES VAN HET PRODUCT

Uw Companion-apparaat kan in zowel de online-modus als offline-modus worden gebruikt. Het apparaat heeft tal van functies die u dagelijks zullen inspireren en van elke maaltijd een succes maken! In de offline-modus heeft u 310 recepten tot uw beschikking en de online-modus geeft u toegang tot nog eens honderden recepten!

• **Recept zoeken**
Via het beginscherm kunt u naar recepten zoeken met de toets 'Zoeken' . U kunt zoeken op de naam van het recept of op ingrediënten. Er zijn ook filters beschikbaar voor het verfijnen van uw zoekopdracht.

• **Receptenbibliotheek**
Via het beginscherm hebt u toegang tot de 'Receptenbibliotheek'. Met deze functie hebt u toegang tot alle recepten die beschikbaar zijn in de Companion-community.
In de offline-modus vindt u voor elke functie van uw Companion een selectie van vooraf geladen receptkaarten op het beginscherm. Met deze receptkaarten kunt u direct de stap-voor-stap begeleiding starten.

U kunt ook naar een recept in de community zoeken via het pictogram 'Zoeken'
Typ een gerecht of ingrediënt in de zoekbalk en druk op OK.
U kunt uw zoekopdracht verfijnen door filters toe te voegen (soort gerecht, bereidingstijd en herkomst van het recept).

• **Receptenboeken** (alleen beschikbaar met wifiverbinding)

U kunt de functie 'Mijn receptenboeken' openen via het beginscherm. Met deze functie vindt u alle recepten die u eerder als favoriet hebt opgeslagen via de Companion-app op uw smartphone/tablet.

Om deze functie te gebruiken, moet u de Companion-app downloaden en een account aanmaken. Via uw smartphone/tablet kunt u receptenboeken aanmaken en bewerken en deze openen op uw Companion Touch wanneer het apparaat is verbonden met wifi. Zodra uw Companion Touch is verbonden met wifi, worden uw receptenboeken automatisch gesynchroniseerd tussen uw apparaat en smartphone/tablet wanneer u een recept maakt.

• **In mijn koelkast** (alleen beschikbaar met wifi)

U kunt de functie 'In mijn koelkast' openen via het beginscherm. Met deze functie kunt u een recept zoeken met door u gekozen ingrediënten.

Druk op de toets 'In mijn koelkast' en voeg ingrediënten toe om recepten te zoeken. Voor elk van hen kunt u de hoeveelheden aangeven met de ingebouwde weegschaal. (Druk op de weegfunctie en plaats uw ingrediënten in de Companion-kom. Bevestig vervolgens uw weging). Druk vervolgens op 'Zoeken' om een lijst weer te geven van recepten die overeenkomen met uw instellingen.

PROGRAMMA'S

Uw apparaat heeft 14 vooraf opgeslagen automatische programma's:

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

1. Selecteer het programma van uw keuze.
2. De voorgeprogrammeerde instellingen kunnen worden gewijzigd (afhankelijk van het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden die u bereidt). Stel de bereidingstemperatuur, -tijd en -snelheid in met de – en + knoppen.
3. Als u klaar bent met het wijzigen van de instellingen, drukt u op de starknop (B3) om het programma te starten.
4. Wanneer het programma is voltooid, piept het apparaat.
5. Na afloop van de programma's Velouté, Gepureerde soep, Stoofgerecht, Risotto, Saus, Dessert, Weinig stoom en Veel stoom houdt het apparaat de bereiding automatisch 45 minuten warm, zodat het klaar is om te serveren. Bij de programma's Stoofgerecht, Saus, Dessert en de handmatige modus werkt de motor van het apparaat met een specifieke snelheid om de bereiding te behouden en te voorkomen dat de bereiding aan de bodem van de kom gaat plakken. Om het warm houden te stoppen drukt u op de knop 'voltooid' (B3). Aan het einde van programma's Brood en Brioche waarbij het deeg wordt gekneed, schakelt het apparaat over op de stand 'deeg laten rijzen' gedurende 40 minuten bij 30°C om uw deegwaren een groter volume te geven. Wanneer u het deksel opent of de kom van de onderkant haalt wanneer er een programma aanstaat, wordt het programma gestopt. Als u deze modus wilt stoppen, druk dan op de knop 'instellingen' en 'resetten'.
6. Wanneer een automatisch programma is gestart, kunt u het apparaat op elk gewenst moment stoppen door op de stopknop te drukken. Het automatische programma wordt dan gepauzeerd. U kunt het hervatten door op 'Start' te drukken. Druk op de knop 'Annuleren/teruggaan' als u het verkeerde programma hebt ingevoerd en wilt annuleren.
7. Met het programma 'Opwarmen' kunt u gekookt voedsel in 20 minuten opwarmen (instelbaar van 5 tot 60 minuten).
8. Het programma 'Spoelen' helpt u de kom gemakkelijker schoon te maken. Vul de kom met 0,7 l water en één druppel afwasmiddel en start het programma.

MEER INFORMATIE OVER DE BESCHIKBARE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Automatische programma's	Saus	Gladde soep	Dikkere soep	Gestoofd	Gesudderd	Risotto
'Standaard' snelheid (instelbaar)	S6 Van S2 t/m S8	10 pulsen en S12 gedurende 2 min.	S7 t/m S10 gedurende 30 sec.	S3	S1	S2
'Standaard' temperatuur (instelbaar)	70 °C (50 °C tot 100 °C)	100 °C (90 °C tot 100 °C)	100 °C (90 °C tot 100 °C)	130 °C Niet instelbaar	95 °C (80 °C tot 100 °C)	95 °C (80 °C tot 100 °C)
'Standaard' tijd: (instelbaar)	8 min (5 min. tot 40 min.)	40 min (20 min. tot 60 min)	45 min (20 min. tot 60 min)	5 min (2 min. tot 15 min)	45 min (10 min. tot 2 uur)	20 min (10 min. tot 2 uur)
'Standaard' warmhouden functie aan het einde van het programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Voorbeeld recepten	Hollandaisesaus	Pompoensoep	Groentesoep met grove textuur	Gestoomde groenten	Boeuf bourguignon	Risotto
Compatibele accessoires						

Sommige recepten kunnen ineens overkoken door de vorming van luchtbellen. Dit kan met name gebeuren bij het gebruik van bevroren groenten. In dit geval moet u de hoeveelheden dienovereenkomstig verminderen.

Automatische programma's	Voorzichtig stomen	Krachtig stomen	Brood	Brioche	Cake	Dessert	Opwarmen	Spoelen
'Standaard' snelheid **(instelbaar)**			S5 gedurende 2 min 30 sec	S5 gedurende 1 min. 30 sec., daarna S6 gedurende 2 min.	S3 gedurende 40 sec, daarna V9 gedurende 3 min.	S4 (van S2 tot S8)	S2 (van S2 tot S6)	S8 (van S5 tot S8)
'Standaard' temperatuur **(instelbaar)**	100 °C (niet instelbaar)	100 °C (niet instelbaar)				90 °C (50 °C tot 110 °C)	90 °C (70 °C tot 100 °C)	80 °C (niet instelbaar)
'Standaard' tijd **(instelbaar)**	30 min (1 min. tot 60 min.)	35 min (1 min. tot 60 min.)	2 min 30 sec (30 sec tot 2 min 30 sec)	3 min 30 sec (30 sec tot 3 min 30 sec)	30 min 40 sec (30 sec tot 3 min 30 sec)	15 min (5 min tot 60 min)	20 min (5 min tot 60 min)	5 min (1 min tot 10 min)
'Standaard' warmhouden functie aan het einde van het programma	45 min	45 min				45 min		
'Standaard' 30 °C-deegrijsfunctie aan het einde van het programma			40 min	40 min				
Voorbeeld recepten	Gestoomde foie gras	Gestoomde wortelpuree	Brood	Brioche	Fruitcake	Pudding	Recept dat vloeistoffen bevat	0,7 l water + 1 druppel afwasmiddel
Compatibele accessoires								

• Handmatige modus

Voor uw eigen recepten kunt u zelf de snelheid, temperatuur en kooktijd instellen op uw Companion.

Open de functie 'Handmatige modus' via het beginscherm.

Selectie van de motorsnelheid.

Twee wisselende snelheden, 10 continue progressieve snelheden en 1 max. wisselende snelheid (S13).

Selecteer de bereidingstemperatuur.
Van 30 °C tot 150 °C

Selectie van de kooktijd.

Van 5 seconden tot 2 uur.

— +

Verhoogde snelheid, bereidingstemperatuur en tijd.

Verlaagde snelheid, bereidingstemperatuur en tijd.

Gebruiksinstructies:
Uw apparaat is uitgerust met een microprocessor die de stabiliteit regelt en controleert. In het geval van instabiliteit wordt de draaisnelheid van de motor automatisch verlaagd. Als deze instabiliteit aanhoudt, stopt de motor en verschijnt er een veiligheidsmelding op het scherm.
- Controleer of de kom niet te vol zit en of de ingestelde snelheid geschikt is.
- Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
- Start het apparaat opnieuw op de normale manier

• Instellingen
U kunt de functie 'Instellingen' openen via het beginscherm.
Met deze functie kunt u de gegevens bewerken die zijn opgeslagen tijdens het eerste gebruik van uw Companion.

U kunt uw apparaat ook verbinden met wifi of koppelen aan de app als u dit niet hebt gedaan toen u het apparaat voor het eerst gebruikte.

• **Weegschaal**

Herinnering voor correct gebruik: Raak uw Companion niet aan wanneer u de weegschaal gebruikt en zorg ervoor dat er geen voorwerpen tegen of onder het apparaat drukken. Zorg ervoor dat uw apparaat stabiel is op het werkoppervlak. Controleer ten slotte of de stroomkabel niet vastzit onder het apparaat of te strak zit, omdat dit kan leiden tot een onjuiste weging.

Zorg er tijdens kalibreren of wegen voor dat uw Companion niet gaat trillen.

Gebruik van de weegschaal-functie:
Wanneer de knop 'weegschaal' (B2) op uw Companion oplicht, kunt u uw ingrediënten wegen tijdens de bereiding van uw recept. Om uw ingrediënten te wegen, moet uw kom (C1) op de motorunit (A) zijn geplaatst.

Er zijn drie mogelijke toepassingen voor de weegschaal:

Wegen tijdens bereiding van een recept: U kunt uw ingrediënten wegen terwijl u uw recept bereidt, aan het begin van elke nieuwe stap:
1 - Druk op het weegschaallogo (**zie afb. 18a**)
2 - Wacht enkele seconden tot de automatische kalibratie heeft plaatsgevonden
3 - Weeg het ingrediënt dat op het scherm wordt weergegeven door het in de kom te plaatsen en op „OK" te drukken
4 - Als voor de stap meer dan één ingrediënt moet worden gebruikt, wordt op het scherm de naam van het volgende ingrediënt weergegeven dat moet worden gewogen
5 - Als alle ingrediënten in de stap zijn gewogen, drukt u op „OK" en gaat u verder met uw recept door de aanduidingen op de middelste knop te volgen (**zie afb. B3**)

'In mijn koelkast'-gewicht: Met deze functie kunt u naar een recept zoeken op basis van een hoeveelheid ingrediënten naar keuze.

1 - Kies een of meer ingrediënten uit uw koelkast en selecteer ze in uw Companion-app via de zoekbalk
2 - Druk op het weegschaallogo (**zie afb. 18a**)
3 - Plaats uw ingrediënten in de kom op de motorunit
4 - Een lijst van recepten zal worden voorgesteld op basis van de gewogen hoeveelheden

Handmatig wegen: U kunt al uw ingrediënten wegen voordat u uw recept in de handmatige modus of met automatische programma's bereidt.

1 - Plaats de kom (C1) op de motorblok (A)
2 - Druk op het weegschaallogo (**zie afb. 18a**)
3 - Wacht enkele seconden tot de automatische kalibratie heeft plaatsgevonden
4 - Weeg het eerste ingrediënt (**zie afb. 18b**)
5 - als u ingrediënten wilt toevoegen, kalibreert u door op de knop 'KALIBRATIE' te drukken en voegt u het volgende ingrediënt toe. Door op kalibratie te drukken wordt de weegnauwkeurigheid verbeterd. Zonder tussentijdse kalibratie is het maximaal toelaatbare gewicht in één enkele weging 4 kg. Boven dit gewicht wordt een bericht over overbelasting weergegeven
6 - Herhaal deze procedure zo vaak als nodig is, zonder een totaalgewicht van 8,0 kg te overschrijden

Let op: Overschrijd bij gebruik niet de maximale hoeveelheden vermeld in de tabel op pagina 6 van deze gebruiksaanwijzing.

!! In de handmatige modus, gaat uw Companion in stand-bymodus na 15 minuten inactiviteit. U kunt op uw scherm (B6) drukken of op een van de aanraaktoetsen (B1, B2, B3, B4 of B5) om het apparaat uit de stand-bymodus te halen.

KALIBRATIE-functie
De knop KALIBRATIE wordt gebruikt om de weegschaalweergave terug te zetten op 0.

EENHEID-functie
Met de EENHEID-toets kunt u de gewichtseenheid wijzigen (g, cl, ml, oz.).

• **Updates**

Om ervoor te zorgen dat uw product optimaal functioneert, biedt uw product u de mogelijkheid om updates uit te voeren. Hiervoor verschijnt een venster op het scherm waarin u wordt gevraagd de installatie van de nieuwste beschikbare update te accepteren of niet te accepteren. Druk op Accepteren om uw Companion de update uit te laten voeren.

Updates bieden u ook toegang tot alle digitale services van uw Companion.

OFFLINE MODUS

U kunt uw Companion ook offline gebruiken. De onderstaande functies zijn beschikbaar in de offline-modus:

• **Receptenbibliotheek**
Gedetailleerde informatie over de receptenbibliotheek vindt u op pagina 12.
Met de receptenbibliotheek hebt u toegang tot 310 recepten.

• **Programma's**
Gedetailleerde informatie over het gebruik van automatische programma's vindt u op pagina 13.

• **Handmatige modus**
Gedetailleerde informatie over het gebruik van de handmatige modus vindt u op pagina 16.

REINIGING VAN HET APPARAAT

• Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik. Dompel het apparaat nooit onder in water. Houd het motorblok (A) niet onderstromend water.

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
Maak de kom schoon na gebruik:
• Druk op de trekkers (C2) en til de kom (C) omhoog.
Plaats de kom op een vlakke ondergrond.
• Ontgrendel het deksel door het een kwartslag rechtsom te draaien. Verwijder voorzichtig het deksel.
•Pas op voor de extreem scherpe zijden van het ultrablade-hakmes (E1) en het mes voor kneden/vermalen (E4) wanneer u deze onderdelen schoonmaakt en de kom leegmaakt.
• Zodra de onderdelen zijn afgekoeld:
- Verwijder de aandrijfas (C3), de afdichtingsring (C4) en de vergrendelingsring (C5) (zie afb. 13).
- Reinig de kom (C), de aandrijfas (C3), de afdichtingsring (C4) en vergrendelingsring (C5), de accessoires (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), de stoomregeldop (D1), het deksel (D2), de afdichtingsringhouder (D4) en de afdichtingsring (D3) met een spons en warm water met zeep.
• Spoel alle onderdelen af onder stromend water.
• Als er voedsel in de kom blijft kleven, doe dan water met afwasmiddel in de kom en laat dit enkele uren weken. Schraap waar nodig resten weg met de spatel (F) of met een schuurspons.
• Als er kalkaanslag in de kom zit, gebruik dan indien nodig een schuurspons gedompeld in schoonmaakazijn.
Gebruik voor het onderhoud van het glazen scherm een zachte spons, geen schuurspons. Dit voorkomt krassen en verlengt de levensduur van het scherm.

• Gebruik een vochtige doek om de motorblok te reinigen (A). Droog deze goed af.

• Om het reinigen te vereenvoudigen zijn de kom, het deksel en de accessoires vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de aandrijfas (C3 en C4) en de vergrendelingsring (C5) (zie afb. 14).
• De accessoires, de aandrijfas en onderdelen van het deksel kunnen licht verkleuren wanneer bepaalde ingrediënten worden gebruikt (kerrie, wortelsap enz.). Dit vormt geen risico voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Reinig deze onderdelen onmiddellijk na gebruik om dit te voorkomen.
• Controleer voordat u de kom (C) opnieuw gebruikt of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
• Door het deksel met de hand te wassen, blijft deze in betere staat en wordt de levensduur verlengd. Gebruik geen schuurspons omdat dit tot krassen kan leiden.
• Volg nauwkeurig de gebruiksaanwijzing van uw vaatwasmachine om schade aan de kom (C) te voorkomen. Verhoog de hoeveelheid zout of vaatwasmiddel niet.

BELANGRIJK: APPARAAT IN BEVEILIGINGSMODUS

Uw apparaat is standaard uitgerust met elektronische beveiliging om de levensduur van de motor te garanderen. Dit elektronische beveiligingssysteem beschermt de motor tegen abnormaal gebruik, wat betekent dat uw motor volledig is beschermd.

Onder zeer extreme gebruiksomstandigheden die niet voldoen aan de aanbevelingen van de handleiding (zie tabel 'UW APPARAAT': volumes die mogelijk te groot zijn en/of ongewoon lange bereidingstijden hebben en/of waar niet genoeg tijd tussen recepten wordt gelaten), wordt het elektronische beveiligingssysteem geactiveerd om de motor te beschermen. Als dit gebeurt, stopt het apparaat en wordt een 'veiligheidsmelding' op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet werkt.
Neem de volgende stappen als er een veiligheidsmelding op uw scherm verschijnt en uw apparaat stopt met werken:
• Laat de stekker in het stopcontact zitten en de 0/I-schakelaar in stand 1 'AAN' (G) staan.
• Volg de aanbevelingen op het scherm op om uw programma-instellingen te wijzigen (zie de tabel 'UW APPARAAT' voor de hoeveelheid ingrediënten/kooktijd/temperatuur/type accessoire).
Neem voor vragen contact op met onze klantenservice (zie de contactgegevens in het garantieboekje).

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Voedsel is niet gaar	De aanbevolen bereidingstijden zijn bedoeld als richtlijn. In de meeste gevallen geven deze een betrouwbare indicatie van de bereidingstijden. Bepaalde factoren zijn echter van invloed op de bereidingstijden: - De grootte van de ingrediënten (gesneden of ongesneden) - De hoeveelheid ingrediënten - De soort en rijpheid van groenten - Of de ingrediënten bevroren zijn, enz.	Verleng de bereidingstijd door op de toets + op het scherm te drukken (B6).Snijd de ingrediënten in kleinere stukken.
	De stoomregeldop is niet goed geplaatst	Zet de stoomregeldop in de 'max'-stand. In deze stand blijft de maximale hoeveelheid warmte in de kom behouden voor alle kookfuncties (soepen, stomen, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het pureren. In de 'min'-stand wordt een maximale hoeveelheid stoom afgelaten, waardoor gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen, enz.).
Gestoomd voedsel is niet gaar	Onjuiste hoeveelheid water in de kom. Stukjes ingrediënten te groot.	De hoeveelheid water in de kom moet overeenkomen met de markering (0,7 l). U kunt ook de handmatige modus gebruiken. Kies dan voor een temperatuur van 120 °C en een bereidingstijd afhankelijk van de hoeveelheid en het type ingrediënten. Gebruik kleinere stukken.
Problemen bij het bereiden van bepaalde recepten	Ongeschikte recepten	Mogelijk zijn uw eigen of op internet gevonden recepten niet geschikt voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheden, kooktijden, ongeschikte accessoires): Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding volgt voordat u met uw recept begint.
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact
	Mijn B6-scherm is nog steeds zwart/ Uw apparaat staat in de standbymodus.	Druk op een van de toetsen op het bedieningspaneel (B1 t/m B5)
	De schakelaar (G) staat in stand 0.	Zet de schakelaar in stand 1.
	De kom of het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom of het deksel goed geplaatst en vergrendeld is volgens de schema's in de handleiding.
Het deksel wordt niet vergrendeld	Onderdelen van het deksel zitten niet op hun plek.	Controleer of de afdichtring goed op de houder is bevestigd en of de houder goed op het deksel is bevestigd.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overmatige trillingen	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond, het apparaat is niet stabiel.	Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
	Er zitten te veel ingrediënten in.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Verkeerde accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
Zacht geluid tijdens gebruik	De aandrijfas van uw apparaat kan een geluid maken bij beperkte snelheden of bepaalde ingrediënten (rijst, enz.)	Dit gebeurt slechts tijdelijk en heeft geen invloed op de levensduur van uw apparaat. Het geluid zal afnemen of verdwijnen wanneer u het apparaat gebruikt en nadat de aandrijfas enkele keren is schoongemaakt (zie 'Reiniging van het apparaat').
Hard geluid tijdens gebruik	Gebruik van het verkeerde accessoire.	Zorg ervoor dat u het juiste accessoire gebruikt (bijv.: gebruik voor het kneden of mengen van deeg niet de klopper E3 maar het mes E4). Raadpleeg voor meer informatie de aanbevelingen in het recept en de instructies in deze handleiding.
Lekkage via het deksel	Er zitten te veel ingrediënten in.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet juist geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel goed op de kom.
	De afdichtring is niet bevestigd.	Plaats de afdichtring op de houder en klem het geheel op het deksel.
	De afdichtring is kapot of beschadigd.	Vervang de afdichtring, neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Verkeerde accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
Lekkage via de kom.	De afdichtring is niet goed bevestigd.	Bevestig de afdichtring op de juiste manier.
	De afdichtring is beschadigd.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
	De vergrendelingsring **(C5)** is niet correct vergrendeld.	Vergrendel de ring goed **(C5)**.
De messen draaien niet goed	De ingrediënten zijn te groot of te hard.	Maak de stukken kleiner of verminder de ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Er komt een geur van de motor.	Dit kan gebeuren wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, of bij een overbelasting van de motor door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te grote of te harde stukken.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kom.
Veiligheidsmelding op scherm	De kom of het deksel is niet goed geplaatst	Controleer voordat u het apparaat inschakelt of de kom goed op de motorunit is geplaatst en of het deksel goed op de kom is vergrendeld. Als het probleem zich blijft voordoen, raadpleeg dan een erkend servicecentrum.
	Het deksel is op de kom vergrendeld tijdens het gebruik van de functie 'koken zonder deksel'	Ontgrendel het deksel voordat u met het kookprogramma begint. Als het probleem zich blijft voordoen, raadpleeg dan een erkend servicecentrum.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De veiligheidsfunctie van de dekselvergrendeling is nog steeds geactiveerd (pen uitgeklapt), waardoor het deksel niet kan worden vergrendeld.	Het apparaat is tijdens gebruik uitgeschakeld met de I/0-schakelaar of de stekker is uit het stopcontact getrokken tijdens gebruik.	Zet de I/0-schakelaar op I om het apparaat en de veiligheidsfunctie te resetten. Hierdoor gaat de pen terug naar de oorspronkelijke stand en kunt u het deksel vergrendelen.
Foutmelding SECU	De rotor draait niet.	Leeg de kom, laat deze afkoelen en probeer het opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice.
Foutmelding ERR39	Kom oververhit.	Staak het gebruik gedurende een korte periode. Laat de kom afkoelen. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice
Foutmelding SECU	De motor is oververhit	Laat het apparaat 30 minuten afkoelen en verminder de hoeveelheid voedsel in de kom.
Foutmelding SECU	Het apparaat is instabiel.	De machine is gestopt omdat er een instabiliteit is gedetecteerd. Verlaag de hoeveelheid voedsel in de kom
ERR21, ERR22	Uw Companion is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem dan contact op met de klantenservice
ERR31	Het deksel kan niet worden vergrendeld.	Schakel uw product uit en weer in.
ERR35	Uw Companion werkt niet naar behoren.	Staak het gebruik gedurende een korte periode. Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw klantenservice.
ERR37, ERR03, ERR01	Uw apparaat werkt niet naar behoren.	Neem contact op met de klantenservice.
ERR23	Uw Companion is oververhit.	Neem contact op met de klantenservice.
ERR02, ERR30	Probleem bij het verbinden	Uw Companion kan niet communiceren via WiFi. Controleer of uw WiFi-thuisnetwerk goed werkt en of uw Companion op een geschikte locatie staat om met uw WiFi te communiceren (weg van metalen objecten/blokkades en zo dicht mogelijk bij de WiFi-bron). Gebruik niet uw magnetron terwijl u verbinding probeert te maken. Schakel het product uit, wacht 10 seconden en schakel het weer in.
Weergave	Het apparaat is niet verbonden met wifi.	Het is normaal als uw product geen verbinding maakt met uw WiFi. Zie het hoofdstuk "Internetverbinding" om uw product te verbinden. Als u uw product hebt verbonden met WiFi, schakel het product dan uit, wacht 10 seconden en schakel het weer in. Probeer het signaal te verbeteren met behulp van de volgende aanbevelingen. Als u uw Companion niet kunt verbinden met WiFi, controleer dan of het niet in de buurt van een metalen plaat of een roestvrijstalen spatscherm staat en of het zich binnen een redelijke afstand van uw router bevindt.
Weergave	Het apparaat maakt verbinding met wifi.	Wacht tot het volgende logo wordt weergegeven
UI-1, UI-3	Uw apparaat heeft problemen met het laden van bepaalde gegevens via wifi.	Als dit een probleem is dat vaker optreedt, is uw WiFi-signaal mogelijk te zwak. Probeer uw product dichter bij uw router te plaatsen of installeer een WiFi-extender dichter bij uw product om de kwaliteit van het WiFi-signaal te verbeteren.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Uw apparaat heeft problemen met het ophalen van bepaalde lokale gegevens of wifi-gegevens	Schakel uw product uit en wacht 10 seconden voordat u het weer inschakelt. Als uw apparaat niet verbonden is , verbind het dan met WiFi. Als uw product verbonden is, probeer dan de kwaliteit van het WiFi-signaal te verbeteren (zie hierboven). Onze database bevat tal van recepten, ga verder met een soortgelijk recept.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Er wordt een ERR34-foutmelding weergegeven op het scherm	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Controleer of de pennen van de voeding onder de kom niet vuil zijn. Als dit wel het geval is, maakt u ze schoon en probeert u het opnieuw. Als dit nog steeds niet werkt, neem dan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
Uw Companion weegt niet goed	- Een voorwerp raakt de motorunit (B) aan - De stroomkabel bevindt zich onder de Companion of zit te strak - De Companion drukt niet tegen de vier sensoren - Andere oorzaken	- Zorg ervoor dat er niets of niemand tegen de Companion drukt - Haal de stroomkabel onder het apparaat weg en zorg ervoor dat deze niet strak zit - Zorg ervoor dat de Companion op een schoon, vlak werkoppervlak wordt geplaatst - Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice
ERR45	Er is een probleem met de weegschaal-functie.	Wees voorzichtig bij het wegen, uw product moet stabiel zijn om nauwkeurig te kunnen wegen. Zorg ervoor dat er niets is waardoor het kan trillen.
De weegschaal blijft op 0 g staan als ik voedsel in mijn kom plaats	Er is een probleem met de weegschaal-functie.	Neem contact op met de klantenservice.

Werkt uw apparaat nog steeds niet?
Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

RECYCLING

- De afvoer van de verpakking en het apparaat

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen en kan daarom worden afgevoerd conform de geldende recyclingmaatregelen in uw regio.
Neem voor het afvoeren van het apparaat contact op met de afvalverwerkingsdienst in uw omgeving.

Elektronische of elektrische producten aan het einde van hun levensduur:

Draag bij aan de bescherming van het milieu!
ⓘ Het apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
➲ Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.

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

WOORDENLIJST

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

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

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

uit te wisselen wanneer ze zijn verbonden.

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

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

Personal safety

• Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it in a safe place. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

• Always disconnect the appliance from the power supply if you are leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning. Do not let children use the appliance unsupervised.

• This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.

• This appliance is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by people with no prior knowledge or experience, unless they are supervised by or have had previous instructions relating to the use of the appliance from a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• Keep your appliance out of reach of children.

• When using your appliance, some parts will become very hot (the stainless steel sections of the bowl and cap, the detachable spindle, the transparent parts of the lid, the metal parts under the bowl and the basket). This may lead to burns. Handle the appliance using its non-conducting plastic parts (the handles and motor unit).

• Accessible surfaces may heat up when the appliance is in operation. Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface.

• The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

• Do not use your appliance if it is not working properly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To avoid any risk of hazards, the power cord must be replaced at an authorised service centre (see list in the service booklet).

• The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (A) under running water.

• Your appliance is exclusively intended for interior use in domestic settings, at an altitude of less than 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to void the warranty in the event of commercial or inappropriate use, or if the instructions have not been followed.

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

- Kitchen work areas in shops, offices and other working environments
- Kitchenettes used by employees in shops, offices and other professional environments
- On farms
- Use by guests in hotels, motels and

other residential environments
- In bed and breakfast environments

WARNING:
Your appliance releases steam which can cause burns.
Handle the lid and cap with caution (using gloves or a pot holder if necessary). Handle the cap using the central part.

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

WARNING:
Injuries may occur if the appliance is used incorrectly.
Exercise caution with the sharp edges of the Ultrablade knife (E1) and the kneading/grinding blade (E4) when cleaning them and when emptying the bowl - they are extremely sharp.
Store the Ultrablade knife (E1) in the bowl after each use.
Be careful when pouring hot liquid into the food processor; this may be ejected from the appliance due to sudden boiling.

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

WARNING: Some foods with a skin (whole sausages, tongue, poultry etc.) or large pieces of meat can spit when boiling liquids become trapped. We therefore advise you to prick them before cooking using a knife or fork.
WARNING: The surface of the heating element retains residual heat after use.
When your appliance is heating up and until it has cooled down completely, ensure that you only touch the handles (locks C2, lid handle D2 and cap handle D1).
Refer to the instruction manual to set the speeds and operating times for each accessory and each programme.
Refer to the instruction manual for details on assembling and fitting the accessories to the appliance.
Refer to the instruction manual for details on cleaning and maintaining your appliance.
Always follow the cleaning instructions when cleaning your appliance:

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

Precautions when using accessories:

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

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under eight years of age. Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack sufficient knowledge or experience, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely, and provided that they fully understand the potential dangers.
- This appliance can be used by children aged eight years or over, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely, and provided that they fully understand the dangers related to the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without supervision, unless they are eight years of age or older and under the supervision of an adult.

Electrical connection

- The appliance must be connected to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to operate on an alternating current only. Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance's identification plate.

- Any connection errors will void the guarantee.
- Do not pull on the power cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance, power cord or plug in liquids, near to or in contact with the heat-conducting parts of the appliance, near a heat source or on a sharp edge.

Incorrect use

- Do not touch the lid until the appliance has completely stopped (stop key). Wait until the food being mixed has stopped moving.

- Always add solid ingredients into the bowl first before adding liquid ingredients **(see Fig. 11)**. Do not exceed the MAX marker on the inside of the bowl **(see Fig. 11)**. If the bowl is too full, boiling water may be ejected.
- Note: During the Steam cooking programme, ensure that you add 0.7 litres of water **(see Fig. 4.2)**.
- Do not place your fingers or any other objects in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as a container (for storage, freezing or sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface.
- Do not place the appliance near walls or cabinets as the steam produced may cause damage.
- Do not place your appliance near a heat source that is in operation (a hob, electric household appliance etc.).
- Do not cover the lid with a cloth or other object and do not try to plug the lid opening - always use the steam regulator cap.
- Do not allow your hair, a scarf, a tie etc. hang over the bowl while the appliance is in operation.
- Never put the accessories into the microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Only store the appliance after it has cooled down.
- Do not place the bowl into the freezer to cool - always use the refrigerator.
- Do not leave the spatula in oil at 150°C for longer than 20 minutes.
- Make sure that nothing interferes with your appliance during weighing or calibration. The space around your appliance on the work surface must be clear, the power cord must not be taut or trapped between the work surface and the bottom of the appliance.
- The four feet of your appliance must be in contact with a horizontal work surface and the appliance must be stable during weighing.
- If you need to move your appliance to use it or to store it, do not slide your appliance across the work surface. Lift it up and place it in the correct location without any impact.
- Observe the maximum permissible weight, do not exceed it. Your Companion is only for weighing food.

AFTER-SALES SERVICE

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

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

APPLIANCE DESCRIPTION:

A Motor unit
- **A1:** Weighing function

B Touch keys*
- **B1**: Cancel
- **B2**: Scales
- **B3**: START and STOP
- **B4**: Video
- **B5**: Settings
- **B6**: Touch screen

C Bowl assembly
- **C1**: Stainless steel bowl
- **C2**: Locks
- **C3**: Detachable spindle
- **C4**: Sealing ring
- **C5**: Spindle locking ring

D Lid assembly
- **D1**: Steam regulator cap
- **D2**: Lid
- **D3**: Seal holder
- **D4**: Sealing ring

E Accessories
- **E0**: Storage box for accessories
- **E1**: Ultrablade knife
- **E2**: Mixer
- **E3**: Whisk
- **E4**: Kneading/grinding blade
- **E5**: Steam basket

F Spatula

G 0/I switch for switching off the power supply to your appliance

H Cleaning brush

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

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE:

Power:	1550 W (1000 W: heating resistor/550 W: motor)
Temperature range:	30°C to 150°C Adjustable in 5°C increments
Range of operating time:	5 seconds to 2 hours Adjustable in increments of 5 seconds min. to 1 minute max.
Number of speeds: 13	- 2 intermittent speeds: Speed 1 (5 secs On/20 secs Off) Speed 2 (10 secs On/10 secs Off) - 10 continuous progressive speeds (speeds 3 to 12) - 1 max. intermittent speed (speed 13)
Frequency:	2412 - 2483,5 MHz
Maximum transmitted power:	20 dBm
Standby mode:	The appliance goes into standby mode after 15 minutes of inactivity To turn the appliance back on, press one of the touch keys (B1 to B5) Power consumption when the product is in standby mode: 0.32 Wh
Built-in scales	Weighing from 1 to 4000 g

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

YOUR APPLIANCE

The following accessories are provided with your appliance:
These accessories also feature gripping areas to make them easier to use during recipe preparation.

Chopping blade	E1 ultrablade	Mixing soups	12	3 min	3 l	--▸100°C
		Mixing fruit purées		40 secs	1 kg	
		Chopping vegetables		15 secs	0.6 kg	
		Chopping meat		30 secs	1 kg	
		Chopping fish		15 secs	1 kg	
	!! Do not use this accessory to chop hard ingredients; use the E4 kneading/grinding blade.					
Mixer	E2	This mixes **cooked foods** without damaging the ingredients This is very useful for browning stages early on during recipe preparation (risottos, soups)				
		Browning	3	5 min	500 g	130°C
		Stews	1	45 min	3 l	95°C
		Risottos	2	22 min	1.5 kg	95°C
		Ratatouille, chutneys, pulses (for settings see recipe booklet)				
Whisk	E3 !! 9 max	Whisked egg white	7	5/10 min	8 max.	
		Mayonnaise, whipped cream	7	2/5 min	0.5 l	
		Sauces, creams	4 to 7	1/20 min	1 l	60▸90°C
		Mashed potatoes	6 to 7	1 min	1 l	
		Polenta	4 to 5	1/16 min	1 l	90°C
Kneading/grinding blade	E4	Kneading white bread dough	5	2 min 30 secs	1.2 kg	
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, speciality bread	5	2 min 30 secs	1 kg	
		Kneading rich dough (brioche, kugelhopf etc.)	+ 5 / 6	1 min / 30 secs 2 min	0.8 kg	
		Mixing light batters (cakes etc.)	+ 3 / 9	40 secs / 3 min	1 kg	
		Crushing nuts	12	1 min	0.6 kg	
		Chopping hard ingredients	12	1 min	0.6 kg	
		Crushing ice	12	1 min	6 to 10	
		Pancake batter, waffle batter	10	1 min	1.5 l	
Cap	D1 *Depending on model	Steam regulator cap Max. (a) = steam cooking Min. (b) = risotto, cream desserts, sauces etc.				a b
		The "min." position allows the maximum amount of condensation to escape, giving dishes or sauces a better consistency (risotto, cream desserts, sauces etc.)				
		The "max." position retains the maximum amount of heat and steam in the bowl for all cooking functions using steam (soups etc.) This position also prevents splashing when mixing				

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

Steam basket	E5	Steaming vegetables, fish or meat		20/40 min	1 kg	100°C
		Chunky soups	12	3 min	3 l	100°C
		P1 - Courgettes		20 min	800 g	
		P1 - Parsnips		25 min	800 g	
		P1 - Stem of a leek		25 min	800 g	
		P1 - Broccoli		20 min	500 g	
		P1 - Fish		15 min	600 g (incl. baking paper)	
		P2 - Potatoes		30 min	1 kg	
		P2 - Carrots		30 min	1 kg	
		P2 - Green beans		30 min	800 g	
		P2 - White meat		20 min	600 g (incl. baking paper)	

Detachable spindle	C3	You can brown food in the bowl without the lid on, allowing you to stir the food and monitor the cooking process	
		The COOKING WITHOUT LID function is not suitable for jams or milk-based mixtures (risk of spillage)	
			OPERATION UP TO 130°C / OPERATION FROM 135°C TO 150°C
		Cooking with or without the lid	Open lid only / Open lid only
		Accessories	All accessories for use with the spindle / Only detachable spindle
		Speed	Yes / No
		Maximum time	- If the temperature is lower than or equal to 100°C: 2 hr - If the temperature is between 100°C and 130°C: 1 hr / - If the temperature is higher than or equal to 135°C: 20 min
		!! Do not remove detachable spindle immediately after using it. Pour water into the empty bowl to cool it down	

INSTALLING THE BOWL AND ACCESSORIES AND LID ASSEMBLY

- Before first use, clean all parts **(C, D, E, F, H)** in warm water using washing-up liquid; however, do not clean not the motor unit **(A).** Your bowl **(C)** is fitted with a spindle **(C3)** that is removable to facilitate cleaning.
- Ensure that all packaging is removed before use - in particular the protection between the bowl **(C)** and the motor unit **(A)**.
- Insert the sealing ring **(D3)** into the seal holder **(D4) (see Fig. 1)**, clip the assembled pieces onto the lid **(D2) (see Fig. 2)**.
- Position the sealing ring **(C4)** on the detachable spindle **(C3)**. Lock the assembled pieces onto the bowl base using the locking ring **(C5) (see Fig. 3)**. If you are using the cooking without a lid mode, position the sealing ring **(C4)** on the spindle **(C3)**. Lock the assembled pieces onto the bowl base using the locking ring **(C5) (see Fig. 3)**.
- Position the selected accessory in the bowl:

- Place the accessories **(E1, E2, E3 or E4)** on the spindle at the bottom of the bowl **(see Fig. 4.1)**
- For steaming, place the steam basket **(E5)** inside the bowl, **(see Fig. 4.3),** having carefully filled the bowl beforehand with 0.7 l of cooking liquid (water, sauce etc.) **(see Fig. 4.2)**

- Place the ingredients inside the bowl or steam basket.
- Place the lid on the bowl **(C)**, aligning the two triangles **(see Fig. 5)**; lock the lid, without forcing it, by turning it in the direction of the arrow **(see Fig. 6)**.
- Place the steam regulator cap **(D1)** onto the lid; there are three possible positions **(see Fig. 7)**.
- Position the bowl **(C)** on the motor unit **(A)** until you hear a "click" **(see Fig. 8)**.
  The appliance will only start if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

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

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A LID LOCKING SAFETY FEATURE

The lid is locked each time the appliance is in operation. This prevents the lid from being opened while a recipe is being prepared. Do not attempt to force the lid open when it is locked. This safety feature is deactivated each time the appliance stops. If you have selected a temperature of 50°C or higher and a speed of 5 or higher, a 10-second countdown will appear on the control panel display. It is only possible to open the lid once the countdown has ended.

COMPANION: YOUR ASSISTANT FOR EVERYDAY COOKING

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

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

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

Cancel/Go back

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

Use of the integrated scales*

1. FIRST-TIME USE

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

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

Turn on your Companion using the 0/I switch (see Fig. 9) and follow the instructions that appear on the screen. Throughout each of the steps, the ? icon offers help with how to carry out each step.

An FAQ page is also available at www.moulinex.fr
Video tutorials are also available to help you get to grips with your appliance:
http://bit.ly/priseenmaincompanion

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

1 Select your country 2 Select your language

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

• Internet connection

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

You can perform this step later by accessing the settings for your Companion from the home screen.
An Internet connection is required to use the following features:
Access to all Companion recipes, "My recipe book", "In my fridge", photos and videos as part of the step-by-step guide for your recipes and product updates.

To connect your Companion to the Internet, you must perform the following steps:

- Select your network (Can't access your network? Go to "Settings" then "WiFi settings" then "Turn on WiFi")
- Enter the password for your WiFi connection
- A "Connection in progress" screen will open while the connection is loading. This step may take a few minutes
- If you are unable to connect your Companion to the WiFi, check that it is not close to a sheet of metal, a stainless steel splashback and that it is within a reasonable distance of your router.
- A "Congratulations!" screen will confirm that the connection has been established successfully
- Finally, you will need to select your time zone

What the WiFi connection indicators mean:
The product is not connected to WiFi
The product is connecting to WiFi
The product is connected to WiFi

How-to videos for connecting your Companion to your WiFi are available here: http://bit.ly/priseenmaincompanion

• Linking the app

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

Please check that your smartphone/tablet's WiFi function is connected to the Internet (WiFi/4G/3G etc.).
The Companion must be plugged into a power socket.
You can perform this step later by accessing the settings for your Companion from the home screen.
Linking to your smartphone/tablet is required for use of the following features:
"My recipe book", remote recipe progress tracking using a smartphone, sending recipes from your smartphone/tablet to your Companion.
For more information about cookies, visit the Moulinex FAQ page: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Compatible devices:
A list of smartphone and tablet models that are compatible with Companion can be found at www.moulinex.com.

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

Télécharger dans l'App Store
APPLI ANDROID SUR Google Play

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

Your appliance will generate a code (it will appear on the screen B6) that you will need to enter in your Companion app.
If you want to link multiple smartphones/tablets with your Companion, each app must be connected to the same Companion user account.

My first recipe

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

This recipe will disappear from your home screen once it has been used or after you have used your Companion 10 times.

2. PRODUCT FEATURES

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

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

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

You can also search for a recipe within the community by tapping the "Search" icon
To do this, simply type a dish or ingredient into the search bar and tap OK.
You can refine your search by adding filters (type of dish, preparation time and recipe origin).

• **Recipe books** (only available with WiFi connection)

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

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

• **In my fridge** (only available with WiFi connection)

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

To find a recipe idea, tap on the "In my fridge" function and then add your ingredients. For each of them you can indicate the quantities using the built-in scales. (Press on the weighing function and put your ingredients in the Companion bowl. Then confirm your weighing). Then tap "Search" and a list of recipes will be displayed that match the settings you entered.

PROGRAMMES
Your appliance has 14 pre-stored automatic programmes:

Sauce programme	Stew programmes	Soup programmes	Steam programmes	Dough programme	Dessert programme	Additional programmes
Sauce	Browned dish	Smooth soup	Gentle steam	Bread	Dessert	Reheat
	Stew	Course texture soup	High steam	Brioche		Rinse
	Risotto			Cake		

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

FIND OUT MORE ABOUT THE AUTOMATIC PROGRAMMES AVAILABLE

Automatic programmes	Sauce	Smooth soup	Course texture soup	Browned dish	Stew	Risotto
"Default" speed (adjustable)	S6 From S2 to S8	10 pulses and S12 for 2 min	S7 to S10 for 30 secs	S3	S1	S2
"Default" temperature (adjustable)	70°C (50°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	130°C Not adjustable	95°C (80°C to 100°C)	95°C (80°C to 100°C)
"Default" time (adjustable)	8 min (5 min to 40 min)	40 min (20 min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2 hr)	20 min (10 min to 2 hr)
"Default" Keep warm function at the end of the programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Example recipes	Hollandaise sauce	Pumpkin soup	Coarse vegetable soup	Steamed vegetables	Beef bourguignon	Risotto
Compatible accessories						

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

Automatic programmes	Gentle steam	High steam	Bread	Brioche	Cake	Dessert	Reheat	Rinse
"Default" speed **(adjustable)**			S5 for 2 min 30 secs	S5 for 1 min 30 secs, then S6 for 2 min	S3 for 40 secs, then S9 for 3 min	S4 (from S2 to S8)	S2 (from S2 to S6)	S8 (from S5 to S8)
"Default" temperature **(adjustable)**	100°C (not adjustable)	100°C (not adjustable)				90°C (50°C to 110°C)	90°C (70°C to 100°C)	80°C (not adjustable)
"Default" time **(adjustable)**	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 secs (30 secs to 2 min 30 secs)	3 min 30 secs (30 secs to 3 min 30 secs)	30 min 40 secs (1 min 40 secs to 3 min 40 secs)	15 min (5 min to 60 min)	20 min (5 min to 60 min)	5 min (1 min to 10 min)
"Default" Keep warm function at the end of the programme	45 min	45 min				45 min		
"Default" 30°C dough rising function at the end of the programme			40 min	40 min				
Example recipes	Steamed foie gras	Steamed carrot purée	Bread	Brioche	Fruit cake	Custard cream	Recipe containing liquid	0.7 l of water + 1 drop of washing-up liquid
Compatible accessories								

• Manual mode

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

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

Select motor speed.

Two intermittent speeds, 10 progressive continuous speeds and one max. intermittent speed (S13).

Select cooking temperature.
From 30°C to 150°C.

Select operating time.

From 5 seconds to 2 hours.

Increased speed, cooking temperature and time.

Reduced speed, cooking temperature and time.

Instructions for use:
Your appliance is equipped with a microprocessor that controls and monitors its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be reduced automatically. If this instability continues, the motor will stop and a safety message will be displayed on your screen.
- Check that there are not too many ingredients and that the selected speed is appropriate
- Check that you are using the recommended accessory
- Then restart your appliance as normal

• Settings

You can access the "Settings" function from the home screen.
This function allows you to update the data stored during the first use of your Companion.

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

• Scales

Correct use reminder: When using the scales, do not touch your Companion and make sure that there are no objects pressing against or under your appliance. Make sure that your appliance is stable on the work surface. Finally, check that the power cord is not jammed under the appliance or too taut, as this may cause your weighing to be incorrect.

During calibration or weighing, make sure that nothing is causing your Companion to vibrate (an induction hob, for example).

Using the scales function:
When the scale button lights up (B2) on your Companion, you can weigh your ingredients during the recipe preparation process. To weigh your ingredients, your bowl (C1) must be installed on the motor unit (A).

There are three possible uses for the scales:

Weighing throughout a recipe: You can weigh your ingredients while making your recipe, at the start of each new step:
1 - Press the scales logo (**see Fig. 18a**)
2 - Wait a few seconds for the automatic calibration to take place
3 - Weigh the ingredient shown on your screen by placing it in the bowl and pressing "OK"
4 - If the step requires using more than one ingredient, your screen will tell you the name of the next ingredient to weigh
5 - Once all of the ingredients in the step have been weighed, press "OK" and then continue on with your recipe by following the indications on the centre button (**see Fig. B3**)

"In my fridge" weighing: This function allows you to search for a recipe according to a quantity of an ingredient of your choice.

1 - Choose one or more ingredients from your fridge and select them in your Companion app using the search bar
2 - Press the scales logo (**see Fig. 18a**)
3 - Place your ingredients in the bowl on the motor unit
4 - A list of recipes will be proposed according to the quantities weighed

Manual weighing: You can weigh all of your ingredients before making your recipe in manual mode or using automatic programmes.

1 - Place the bowl (C1) on the motor unit (A)
2 - Press the scales logo (**see Fig. 18a**)
3 - Wait a few seconds for the automatic calibration to take place
4 - Weigh the first ingredient (**see Fig. 18b**)
5 - If you want to add ingredients, calibrate by pressing the "CALIBRATION" button and add the next ingredient. Pressing calibration improves the weighing accuracy. Without intermediate calibration, the maximum permissible weight in a single weighing is 4 kg. Above this weight, an overload message will be displayed
6 - Repeat this procedure as often as necessary without exceeding a total weight of 8.0 kg

Caution: When using, do not exceed the maximum quantities stated in the table on page 6 of this leaflet.

!! In manual mode, your Companion goes into standby mode after 15 minutes of inactivity. You can press your screen (B6) or one of the touch keys (B1, B2, B3, B4 or B5) to come out of standby mode.

CALIBRATION function
The CALIBRATION key is used to reset the scales display to 0.

UNIT function
The UNIT key allows you to change the weight unit (g, cl, ml, oz).

- **Updates**

To ensure that the product features function optimally, your product will offer you the option of performing updates. To do this, a window will appear on the screen and will prompt you to accept/not accept the installation of the latest available update. Tap accept and your Companion will perform the update.
Updates will also allow you to access all of Companion's digital services.

OFFLINE MODE

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

- **Recipe library**

Detailed information on the Recipe library can be found on page 58.
The Recipe library gives you access to 310 recipes.

- **Programmes**

Detailed information on the use of automatic programmes can be found on page 59.

- **Manual mode**

Detailed information on the use of Manual mode can be found on page 62.

CLEANING THE APPLIANCE

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

After use, unplug the appliance.
Clean the bowl after use:
- Press on the locks (C2) and lift the assembled bowl (C).
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it a quarter of a turn in a clockwise direction. Remove the lid carefully.
- **Exercise caution with the sharp edges of the Ultrablade knife (E1) and the kneading/grinding blade (E4) when cleaning them and when emptying the bowl - they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
- Remove the spindle (C3), the seal (C4) and the locking ring (C5) (see Fig. 13)
- Clean the bowl (C), spindle (C3), seal (C4) and locking ring (C5), accessories (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), steam regulator cap (D1), lid (D2), sealing ring (D4) and seal holder (D3), using a sponge and warm, soapy water
- Rinse each of the parts under running water.
- For food stuck on to the bowl, soak for several hours with water and some washing-up liquid and scrape off any residue where required using the spatula (F) or with the rough side of a sponge.
- In the event of limescale in the bowl, use the rough side of a sponge, soaked in white vinegar if necessary.
- To maintain the appearance and lifespan of the glass screen, clean it using a sponge - do not use the abrasive side in order to avoid scratches.

- Use a damp cloth to clean the motor unit (A). Dry off thoroughly.
- For easier cleaning, please note that the bowl, assembled lid and accessories are dishwasher-safe, with the exception of the spindle (C3 and C4) and the locking ring (C5) (see Fig. 14).
- The accessories, detachable spindle and lid components may become slightly discoloured when certain ingredients are used (curry, carrot juice etc.). This does not pose a risk to your health and will not affect the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before reusing your assembled bowl (C), always ensure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To maintain the appearance and lifespan of the appliance lid, wash it by hand. Do not use the abrasive side of sponges, as this could lead to scratches.
- To avoid damaging the bowl (C), ensure that you follow the operating instructions for your dishwasher; do not increase the amount of salt or dishwasher product.

IMPORTANT: APPLIANCE ENTERING SECURITY MODE

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

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

If a "Security message" appears on your screen and your appliance stops operating, proceed as follows:
- Leave your appliance plugged in and the 0/I switch in position 1 "ON" (G).
- Refer to the on-screen recommendations to modify your programme settings (see "YOUR APPLIANCE" table for ingredient quantities/cooking time/temperature/accessory type).

Our Customer service department is available in case of any questions (see contact information in the warranty booklet).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

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

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Excessive vibration	The appliance is not placed on a flat surface; the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too much.	Reduce the quantity of ingredients.
	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory.
Faint noise during operation	The spindle for your appliance may emit a sound when operating at reduced speed or with certain ingredients (rice etc.).	This happens only temporarily and does not affect the service life of your appliance. The sound will diminish or disappear with use of the appliance and after the detachable spindle has been cleaned a few times (see "Cleaning the appliance").
Loud noise during operation	Using the wrong accessory.	Ensure that you are using the appropriate accessory (e.g. do not use the whisk E3 to knead or mix dough; use the blade E4). For more information, refer to the recommendations in the recipe and to the operating instructions in this instruction manual.
Leakage via the lid	Volume of ingredients is too much.	Reduce the quantity of ingredients.
	The lid is not correctly positioned or locked.	Lock the lid securely onto the bowl.
	The sealing ring is not in place.	Position the sealing ring on the seal holder and clip the assembled pieces onto the lid.
	The sealing ring is broken or damaged.	Change the seal - contact an authorised service centre.
	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory.
Leakage via the bowl	The seal is not in the right position.	Position the seal correctly.
	The seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring **(C5)** is not correctly locked.	Lock the ring properly **(C5)**.
The blades have difficulty rotating	The pieces of food are too big or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients. Add liquid.
Smell coming from the motor	This may occur the first time you use the appliance or if there is overloading due to the quantity of ingredients being too much or pieces of food being too hard or too big.	Allow the motor to cool down (around 30 minutes) and reduce the quantity of ingredients in the bowl.
Security message displayed ⚠	Bowl or lid is not locked in place properly.	Before switching on the appliance, check that the bowl is correctly locked on the motor unit and that the lid is correctly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised service centre.
	The lid is locked on the bowl during the "Cooking without lid" function.	Unlock the lid before you begin the cooking programme. If the problem persists, contact an authorised service centre.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The lid locking safety feature is still activated (bar extended), meaning that the lid cannot be locked in position	The appliance got switched off during operation by knocking the I/O switch or it was simply unplugged during operation.	Simply switch the I/O switch to I to reset the appliance and the lid locking safety feature; the bar will automatically return to its original position and you can now lock the lid.
SECU error message	The rotor will not rotate.	Empty the bowl, let it cool down and try again. If the problem persists, contact the after-sales service.
ERR39 error message	Bowl overheated.	Discontinue operation for a short period. Allow the bowl to cool down. If the problem persists, contact your after-sales service.
SECU error message	Motor overheated.	Allow the appliance to cool for 30 min and reduce the quantity in the bowl.
SECU error message	Appliance is unstable.	The appliance has stopped because it has detected an instability. Try decreasing the quantity of food in the bowl.
ERR21, ERR22	Your Companion has become overheated.	Please unplug your appliance and contact your after-sales service.
ERR31	The lid cannot be locked.	Turn your product off and on again.
ERR35	Your Companion is struggling to operate.	Discontinue operation for a short period. Unplug your appliance and plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales centre.
ERR37, ERR03, ERR01	Your appliance is struggling to operate.	Please contact the after-sales service.
ERR23	Your Companion has overheated.	Please contact the after-sales service.
ERR02, ERR30	Connection problem.	Your Companion is not able to communicate over WiFi. Please make sure that your home WiFi network is working properly and that your Companion is in a suitable location to communicate with your WiFi (away from metal objects/barriers, as close to the WiFi source as possible). Do not use the microwave whilst trying to connect. Turn your product off, then wait 10 seconds before turning it back on.
Displaying	The product is not connected to WiFi.	If your product has not connected to your WiFi, this is normal. See the “Internet connection” chapter to connect your product. If you have connected your product to the WiFi, turn your product off, then wait 10 seconds before turning it back on. Try to improve the signal by following the recommendations below. If you are unable to connect your Companion to the WiFi, check that it is not close to a sheet of metal, a stainless steel splashback and that it is within a reasonable distance of your router.
Displaying	The product is connecting to WiFi.	Wait for the following logo to be displayed
UI-1, UI-3	Your product is having trouble loading certain data over WiFi.	If this is a recurring problem, your WiFi signal may be too weak. Try moving your product closer to your router or install a WiFi extender closer to your product to improve the quality of the WiFi signal.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Your appliance is having trouble retrieving certain local or WiFi data.	Turn your product off, then wait 10 seconds before turning it back on. If your device is not connected, connect it to the WiFi. If your product is connected, try to improve the WiFi signal quality (see above). There are many recipes on our database, move on to a similar recipe
An ERR34 error message is displayed on the screen	The heating resistor does not work.	Check that the power supply pins under the bowl are not dirty. If so, clean them and try again. If this still does not work, contact an authorised service centre.
Your Companion is not weighing correctly	- An object is touching the motor unit (B) - The power cord is under the Companion or taut - The Companion is not pressing against the four sensors - Other causes	- Make sure that nothing or nobody is pressed against the Companion - Remove the power cord from under your appliance and make sure that it is not taut - Make sure that the Companion is placed on a clean, flat work surface - If the problem persists, please contact the after-sales service
ERR45	There is a problem with the scales function.	Be careful when weighing, your product must be stable for the scales to be accurate. Make sure that nothing is causing it to vibrate.
The scales display remains at 0 g when I put food in my bowl	There is a problem with the scales function.	Please contact the after-sales service.

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

RECYCLING

- Disposing of the packaging and the appliance

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

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

Let's help protect the environment!
ⓘ Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.
➲ Leave it at a collection point for processing.

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

GLOSSARY

Pair: The act of grouping or linking two appliances together.
This happens the first time that you connect your smartphone or tablet with the Companion.

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE:

Persönliche Sicherheit

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. • Der Hersteller übernimmt keine Haftung für den Fall, dass eine Verwendung nicht den Anweisungen entspricht.

• Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, montiert, zerlegt oder gereinigt wird, muss es stets von der Stromversorgung getrennt werden. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.

• Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.

• Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis (oder von Kindern) nicht benutzt werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen oder haben Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Halten Sie Ihr Gerät außer Reichweite von Kindern.

• Wenn Sie Ihr Gerät verwenden, werden einige Teile sehr heiß (die Edelstahlteile der Schüssel und des Deckels, die abnehmbare Spindel, die transparenten Teile des Deckels, die Metallteile unter der Schüssel und der Korb). Dies kann zu Verbrennungen führen. Fassen Sie das Gerät an den nicht leitenden Kunststoffteile (Griffe und Motoreinheit) an.

• Zugängliche Oberflächen können heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Oberfläche.

• Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernsteuerungssystem verwendet zu werden.

• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Um Gefährdungen zu vermeiden, muss das Netzkabel bei einer autorisierten Kundendienstzentrale ausgetauscht werden (siehe Liste im Kundendienstheft).

• Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie die Motoreinheit (A) nicht unter laufendes Wasser.

• Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Innenbereich in einer Haushaltsumgebung in einer Höhe von weniger als 2000 m vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung und behält sich das Recht vor, die Garantie im Falle einer kommerziellen oder unangemessenen Nutzung oder bei Nichtbefolgen der Anweisungen zu annullieren.

• Das Gerät ist nicht für den Einsatz in den folgenden Fällen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Verwendung durch Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- auf Bauernhöfen
- Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- in Bed-and-Breakfast-Einrichtungen

ACHTUNG:
Das Gerät gibt Dampf ab, der Verbrennungen verursachen kann.
Gehen Sie vorsichtig mit dem Deckel und der Kappe um (bei Bedarf Handschuhe oder einen Topfhalter verwenden). Fassen Sie die Kappe am mittleren Teil an.

- **Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Dichtung nicht korrekt im Dichtungshalter sitzt und/oder wenn der Dichtungshalter nicht korrekt auf dem Deckel positioniert ist. Während der Verwendung des Gerätes muss die Kappe in die Deckelöffnung eingesetzt sein (sofern die Anweisungen für ein Rezept nicht anders lauten).**

ACHTUNG:
Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
Gehen Sie beim Reinigen und beim Entleeren der Schüssel vorsichtig mit den scharfen Kanten des Ultrablade-Messers (E1) und dem Knet-/Mahlmesser (E4) um – sie sind extrem scharf.
Bewahren Sie das Ultrablade-Messer (E1) nach jedem Gebrauch in der Schüssel auf.
Lassen Sie beim Abgießen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine Vorsicht walten, weil durch plötzliches Sieden Flüssigkeit austreten kann.

ACHTUNG: Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät (Reinigen, Befüllen und Ausgießen) vorsichtig vor. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Anschlüsse verschüttet wird.

ACHTUNG: Einige Lebensmittel mit einer Haut (ganze Würste, Zunge, Geflügel usw.) oder große Fleischstücke können spritzen, wenn kochende Flüssigkeiten eingeschlossen sind. Daher empfehlen wir Ihnen, sie vor dem Kochen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen.
ACHTUNG: Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch noch eine Zeit lang warm. Achten Sie beim Aufheizen des Geräts und bis es vollständig abgekühlt ist, darauf nur die Griffe zu berühren (Verriegelungen C2, Deckelgriff D2 und Deckelgriff D1).

Informationen zum Einstellen der Geschwindigkeiten und der Betriebszeiten für jedes Zubehörteil und jedes Programm finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Einzelheiten zur Montage und zum Anbringen des Zubehörs am Gerät finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Einzelheiten zur Reinigung und Wartung des Geräts finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Befolgen Sie zum Reinigen des Geräts stets die Reinigungsanweisungen.

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von Zubehör:

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

NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an ausreichender Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren vollständig verstehen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern niemals ohne Aufsicht durchgeführt werden, und auch nur dann, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht eines Erwachsenen stehen.

Elektrischer Anschluss

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

Falsche Verwendung

- Berühren Sie den Deckel erst, wenn das Gerät vollständig ausgeschaltet ist (STOP-Taste). Warten Sie, bis sich die zu mischenden Lebensmittel nicht mehr bewegen.
- Fügen Sie vor dem Hinzufügen flüssiger Zutaten stets feste Zutaten in die Schüssel ein **(siehe Abb. 11)**. Überschreiten Sie nicht die Markierung MAX auf der Innenseite der Schüssel **(siehe Abb. 11)**. Wenn die Schüssel zu voll ist, kann kochendes Wasser austreten.
- Hinweis: Achten Sie während des Dampfgarprogramms darauf, 0,7 Liter Wasser hinzuzufügen **(siehe Abb. 4.2)**.
- Legen Sie weder die Finger noch Gegenstände in die Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die Schüssel nicht als Behälter (Aufbewahrung, Einfrieren, Sterilisieren).
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden oder Schränken, da der erzeugte Dampf Schäden verursachen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle, die in Betrieb ist (Kochfeld, elektrisches Haushaltsgerät usw.).
- Decken Sie den Deckel nicht mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand ab und versuchen Sie nicht, die Deckelöffnung zu verschließen. Verwenden Sie stets die Dampfreglerkappe.
- Achten Sie darauf, dass während des Betrieb des Gerätes keine Haare, Schals, Krawatten usw. in der Schüssel hängen.
- Legen Sie das Zubehör niemals in die Mikrowelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie nicht die in der Anleitung angegebene Höchstmenge.
- Verstauen Sie das Gerät erst, nachdem es abgekühlt ist.
- Stellen Sie die Schüssel niemals zum Abkühlen in den Gefrierschrank – verwenden Sie immer den Kühlschrank.
- Lassen Sie den Teigschaber nicht länger als 20 Minuten bei 150 °C in Öl.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät während des Wiegens oder der Kalibrierung nicht berührt oder belastet wird. Der Platz um das Gerät auf der Arbeitsfläche muss frei sein, das Netzkabel darf nicht gespannt oder zwischen der Arbeitsfläche und der Unterseite des Geräts eingeklemmt sein.
- Die vier Füße des Geräts müssen auf einer horizontalen Arbeitsfläche stehen und das Gerät muss während des Wiegens stabil sein.
- Wenn Sie Ihr Gerät zur Verwendung oder Aufbewahrung bewegen müssen, schieben Sie es nicht über die Arbeitsfläche. Heben Sie es an und platzieren Sie es an der richtigen Stelle, ohne dass es dabei Stößen ausgesetzt wird.
- Beachten Sie das maximal zulässige Gewicht, überschreiten Sie es nicht. Ihr Companion ist nur zum Wiegen von Lebensmitteln vorgesehen.

KUNDENDIENST

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

Diese Broschüre enthält einige Tipps, wie Sie Ihr Gerät optimal ausnutzen können: Suppen, Eintöpfe, gedämpfte Gerichte und Teig/Gebäck.

GERÄTEBESCHREIBUNG:

A Motorblock
- **A1:** Wägefunktion

B Touch-Tasten*
- **B1:** Abbrechen
- **B2:** Waage
- **B3:** START und STOP
- **B4:** Video
- **B5:** Einstellungen
- **B6:** Touchscreen

C Schüsseleinheit
- **C1:** Edelstahlbehälter
- **C2:** Griff mit Drücker
- **C3:** Antriebswelle
- **C4:** Dichtungsring
- **C5:** Sicherungsring für den Antrieb

D Deckeleinheit
- **D1:** Dampfregler
- **D2:** Deckel
- **D3:** Dichtungsträger
- **D4:** Dichtungsring

E Zubehör
- **E0:** Aufbewahrungsbox Zubehörteile
- **E1:** Ultrablade-Hackmesser
- **E2:** Misch-/Rührauf satz
- **E3:** Schlag-/Rührauf satz
- **E4:** Knet- / Mahlmesser
- **E5:** Dampfgareinsatz

F Spatel

G Schalter 0/I zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts

H Reinigungsbürste

*Symbole sind nur sichtbar, wenn sie für den Betrieb Ihres Geräts nützlich sind.

TECHNISCHE DATEN FÜR DAS GERÄT:

Leistung:	1550 W (1000 W: Heizwiderstand/550 W: Motor)
Temperaturbereich:	30 bis 150 °C Einstellbar in 5°C-Schritten.
Betriebszeitbereich:	5 Sekunden bis 2 Stunden Einstellbar in Schritten von 5 Sekunden bis max. 1 Minute
Anzahl Geschwindigkeiten: 13	- 2 Intervallgeschwindigkeiten: Geschwindigkeit 1 (5 s ein/20 s aus) Geschwindigkeit 2 (10 s ein/10 s aus) - 10 kontinuierliche progressive Geschwindigkeiten (Geschwindigkeiten 3 bis 12) - 1 max. intermittierende Geschwindigkeit (Geschwindigkeit 13)
Frequenz:	2412 - 2483,5 MHz
Maximale Übertragungsleistung:	20 dBm
Stand-by-Modus:	Nach 15 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie einen der Touchkeys (B1 bis B5) Stromverbrauch im Stand-by-Modus: 0,32 Wh
Integrierte Waage	Wiegt von 1 bis 4.000 g

*Google Play und Android sind Marken von Google Inc.
Apple und das Apple-Logo sind Marken von Apple Inc., die in den USA und anderen Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Servicemarke von Apple Inc.

IHR GERÄT

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:
Dieses Zubehör verfügt außerdem über Griffbereiche, die die Verwendung während der Essensbereitung erleichtern.

					max	
Hackmesser	E1 ultrablade	Suppen mischen	12	3 min	3 l	--▸100 °C
		Fruchtpürees mischen		40 Sek.	1 kg	
		Gemüse zerkleinern		15 Sek.	0,6 kg	
		Fleisch hacken		30 Sek.	1 kg	
		Fisch hacken		15 Sek.	1 kg	
	!! Zerkleinern Sie mit diesem Zubehör keine harten Produkte, benutzen Sie das Knet- und Mahlmesser E4.					
Misch-/Rührauf satz	E2	Dieses Zubehör mischt **gegartes Essen**, ohne die Zutaten zu beschädigen Dies ist sehr nützlich für Bräunungsstufen in frühen Phasen der Zubereitung (Risottos, Suppen)				
		Bräunung	3	5 min	500 g	130 °C
		Eintöpfe	1	45 min	3 l	95 °C
		Risotti	2	22 min	1,5 kg	95 °C
		Ratatouille, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen siehe Rezeptheft)				
Schlag-/Rührauf satz	E3 !! 9 max	Geschlagenes Eiweiß	7	5 bis 10 min	8 max.	
		Mayonnaise, Schlagsahne	7	2 bis 5 min	0,5 l	
		Soßen, Cremes	4 bis 7	1 bis 20 min	1 l	60▸90 °C
		Kartoffelpüree	6 bis 7	1 min	1 l	
		Polenta	4 bis 5	1 bis 16 min	1 l	90 °C
Knet- / Mahlmesser	E4	Kneten von Weißbrotteig	5	2 Min. 30 Sek.	1,2 kg	
		Kneten von Mürbeteig, Biskuitteig, Spezialbrotteig	5	2 Min. 30 Sek.	1 kg	
		Kneten von schwerem Teig (Brioche, Gugelhupf usw.)	+ 5 / 6	1 Min. 30 Sek. / 2 min	0,8 kg	
		Mischen von leichtem Teig (Kuchen usw.)	+ 3 / 9	40 Sek. / 3 min	1 kg	
		Nüsse zerkleinern	12	1 min	0,6 kg	
		Harte Zutaten zerkleinern	12	1 min	0,6 kg	
		Eis zerkleinern	12	1 min	6 bis 10	
		Pfannkuchenteig, Waffelteig	10	1 min	1,5 l	
Verschluss	D1 *je nach Modell	Dampfreglerkappe Max. (a) = Dampfgaren Min. (b) = Risotto, Creme-Desserts, Soßen usw.				a b
		Die „min."-Position ermöglicht das Entweichen der maximalen Kondensationsmenge, wodurch Speisen oder Soßen eine bessere Konsistenz erhalten (Risotto, Cremedesserts, Soßen usw.).				
		Die „max."-Position behält die maximale Hitze- und Dampfmenge in der Schüssel für alle Garfunktionen mit Dampf (Suppen usw.) bei. Diese Position verhindert auch Spritzer beim Mischen				

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

Dampf-einsatz					
E5	**Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch**		**20 bis 40 min**	**1 kg**	100 °C
	Stückige Suppen	12	**3 min**	**3 l**	100 °C
	P1 - Zucchini		**20 min**	**800 g**	
	P1 - Pastinaken		**25 min**	**800 g**	
	P1 - Lauch		**25 min**	**800 g**	
	P1 - Brokkoli		**20 min**	**500 g**	
	P1 - Fisch		**15 min**	**600 g (inkl. Backpapier)**	
	P2 - Kartoffeln		**30 min**	**1 kg**	
	P2 - Karotten		**30 min**	**1 kg**	
	P2 - Grüne Bohnen		**30 min**	**800 g**	
	P2 - Weißes Fleisch		**20 min**	**600 g (inkl. Backpapier)**	

Antriebswelle			
C3	**Sie können Lebensmittel in der Schüssel bräunen, ohne dass der Deckel aufgesetzt ist, sodass Sie die Speisen umrühren und den Garvorgang überwachen können**		
	Die Funktion zum KOCHEN OHNE DECKEL ist nicht für Marmeladen oder Mischungen auf Milchbasis geeignet (Spritzgefahr)		
		BETRIEB BIS 130 °C	**BETRIEB VON 135 BIS 150 °C**
	Kochen mit oder ohne Deckel	**Nur mit geöffnetem Deckel**	**Nur mit geöffnetem Deckel**
	Zubehör	**Alle Zubehörteile zum Aufsetzen auf der Antriebswelle**	**Nur das Antriebswelle**
	Geschwindigkeit	**Ja**	**Nein**
	Maximale Zeit	**– Wenn die Temperatur niedriger oder gleich 100 °C ist: 2 Std. – Wenn die Temperatur zwischen 100 und 130 °C liegt: 1 Stunde**	**– Wenn die Temperatur höher oder gleich 135 °C ist: 20 min**
	!! Entfernen Sie die Antriebswelle nicht unmittelbar nach Gebrauch. Giessen Sie Wasser in die leere Schüssel, um diese herunterzukühlen.		

EINSETZEN VON SCHÜSSEL, ZUBEHÖR UND DECKEL

- Vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile **(C, D, E, F, H)** in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen, jedoch nicht die Motorblocks **(A)**. Ihre Behälter **(C)** ist mit einem abnehmbaren Antrieb **(C3)** ausgestattet, die zur leichteren Reinigung entnehmbar ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen vor dem Gebrauch entfernt wurden, insbesondere der Schutz zwischen der Schüssel **(C) und der Motorblock (A).**
- Setzen Sie den Dichtungsring **(D3)** in den Dichtungsträger **(D4)** ein **(siehe Abb. 1)** und befestigen Sie die montierten Teile auf dem Deckel **(D2) (siehe Abb. 2)**.
- Positionieren Sie den Dichtungsring **(C4)** auf den Antrieb **(C3)**. Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsrings **(C5) (siehe Abb. 3)**. Wenn Sie ohne Deckel garen, positionieren Sie den Dichtring replace by: Dichtungsring **(C4)** auf der Antriebswelle **(C3)**. Verriegeln Sie die zusammengesetzten Teile mit dem Sicherungsring **(C5)** auf dem Schüsselsockel **(siehe Abb. 3)**.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Behälter:

- Legen Sie das Zubehörteile **(E1, E2, E3 oder E4)** auf den Antrieb unten in den Behälter **(siehe Abb. 4.1)**.
- Stellen Sie zum Dampfgaren den Dampfeinsatz **(E5)** in das Behälterinnere **(siehe Abb. 4.3)**, nachdem Sie die Schüssel zuvor sorgfältig mit 0,7 l Kochflüssigkeit (Wasser, Sauce usw.) gefüllt haben **(siehe Abb. 4.2)**.

- Legen Sie die Zutaten in die Schüssel oder den Dampfeinsatz.
- Legen Sie den Deckel auf den Behälter **(C)** und richten Sie die beiden Dreiecke aneinander aus **(siehe Abb. 5)** aus; verriegeln Sie den Deckel ohne Kraft, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen **(siehe Abb. 6)**.
- Legen Sie die Dampfreglerverschluss **(D1)** auf den Deckel. Es gibt drei mögliche Positionen **(siehe Abb. 7)**.
- Positionieren Sie die den Behälter **(C)** auf der Motorblock **(A)**, bis sie hörbar einrastet **(siehe Abb. 8)**.
  Das Gerät startet nur, wenn die Schüssel und der Deckel richtig positioniert und auf der Motoreinheit verriegelt sind.

Wenn eine oder beide Komponenten falsch positioniert oder verriegelt wurden (siehe Abb. 10.1 und 10.2), wird eine Sicherheitswarnung auf dem Bildschirm angezeigt. ⚠

DAS GERÄT IST MIT EINER SICHERHEITSFUNKTION ZUR DECKELVERRIEGELUNG AUSGESTATTET

Der Deckel wird jedes Mal verriegelt, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dadurch wird verhindert, dass der Deckel geöffnet wird, während ein Gericht zubereitet wird. Versuchen Sie nicht, den Deckel gewaltsam zu öffnen, wenn er verriegelt ist. Diese Sicherheitsfunktion wird bei jedem Ausschalten des Geräts deaktiviert. Wenn Sie eine Temperatur von 50 °C oder mehr und eine Geschwindigkeit von 5 oder mehr gewählt haben, wird auf dem Bedienfeld ein 10-Sekunden-Countdown angezeigt. Das Öffnen des Deckels ist nur nach Ablauf des Countdowns möglich.

COMPANION: IHR KOCHASSISTENT FÜR ALLTAGSGERICHTE

Die folgenden Steuerungstasten leuchten auf, wenn sie zur Verwendung verfügbar sind:

Start

Die mittlere Taste verfügt über 11 Funktionen. Diese Funktionen variieren je nach den zu befolgenden Schritten (Start, Pause, nächster Schritt, Bestätigung, Stopp usw.)

Wenn ein Video für das Rezept verfügbar ist, das gerade zubereitet wird, können Sie es wiedergeben, indem Sie auf diese Schaltfläche tippen.

Abbrechen/Zurück

Einstellungen (Änderungen an Einstellungen, WLAN-Verbindung, Rezeptzutaten usw.)

Verwendung der integrierten Waage*

1. ERSTER GEBRAUCH

Companion ist eine intelligente Küchenmaschine, die Ihnen hilft, jede Mahlzeit zum Erfolg zu machen. Sie bietet Hunderte von kostenlosen Rezepten, die schnell durch Antippen verfügbar sind.
Dank des intuitiven, interaktiven Touchscreens können Sie eine Reihe von Gerichten in Rekordzeit zubereiten.

Companion kümmert sich um die Zubereitung, das Mischen und das Garen Ihrer Zutaten. Er führt Sie Schritt für Schritt durch alle Phasen der Rezepte.
Befolgen Sie die Schritte – schneller und einfacher geht es nicht!

Schalten Sie Companion mit dem Ein-Ausschalter (siehe Abb. 9) ein und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Während der einzelnen Schritte bietet das Symbol ? Hilfe bei der Durchführung der

einzelnen Schritte. Eine FAQ-Seite finden Sie auch unter www.moulinex.ch
Auch Video-Tutorials helfen Ihnen beim Umgang mit Ihrem Gerät:
https://bit.ly/Moulinexi-CompanionTouchXLKennenlernen

• Länderspezifische Einstellungen
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, greifen Sie auf die Spracheinstellungen zu.

1 Wählen Sie Ihr Land aus.

2 Wählen Sie Ihre Sprache aus.

Nach Abschluss dieses Schritts wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.

• Internetverbindung
Sie können Ihren Companion jetzt mit dem Internet zu Hause verbinden. Sie können diesen Schritt abschließen, indem Sie „Jetzt“ wählen, oder später, indem Sie „Später“ auswählen.

Sie können diesen Schritt später durchführen, indem Sie über den Startbildschirm auf die Einstellungen für Ihren Companion zugreifen.
Für die Verwendung der folgenden Funktionen ist eine Internetverbindung erforderlich:
Zugriff auf alle Begleitrezepte, „Mein Rezeptbuch“, „In meinem Kühlschrank“, Fotos und Videos als Teil der Schritt-für-Schritt-Anleitung für Ihre Rezepte und Produkt-Updates.

Um Ihren Companion mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die folgenden Schritte durchführen:

– Wählen Sie Ihr Netzwerk (Sie können nicht auf Ihr Netzwerk zugreifen? Gehen Sie zu „Einstellungen“, dann zu „WLAN-Einstellungen“ und zu „WLAN einschalten“.)
– Geben Sie das Passwort für Ihre WLAN-Verbindung ein
– Ein Bildschirm „Verbindung wird hergestellt“ wird geöffnet, während die Verbindung geladen wird. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern.
– Wenn Sie Ihre Prep&Cook nicht mit dem WLAN verbinden können, vergewissern Sie sich, dass er sich nicht in der Nähe einer Metallplatte, eines Spritzschutzes aus Edelstahl und in einem angemessenen Abstand zum Router befindet.
- Ein „Herzlichen Glückwunsch!“ auf dem Bildschirm bestätigt, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde
- Schließlich müssen Sie Ihre Zeitzone auswählen

Bedeutung der WLAN-Verbindungsanzeigen:
Das Produkt ist nicht mit WLAN verbunden
Das Produkt stellt eine Verbindung zu WLAN her
Das Produkt ist mit WLAN verbunden

Anleitungsvideos für die Verbindung Ihres Companion mit Ihrem WLAN finden Sie hier: https://bit.ly/Moulinexi-CompanionTouchXLKennenlernen

• Verknüpfung der App
Mit der Companion App können Sie Ihren Companion im Auge behalten, ohne dabei in der Nähe zu bleiben. Sie können das Gerät mit Ihrem Smartphone oder Tablet verbinden. So können Sie auch überall auf Ihre Rezepte zugreifen.

Überprüfen Sie, ob die WLAN-Funktion Ihres Smartphones/Tablets mit dem Internet verbunden ist (WLAN/4G/3G usw.).
Der Companion muss an eine Steckdose angeschlossen werden.
Sie können diesen Schritt später durchführen, indem Sie über den Startbildschirm auf die Einstellungen für Ihren Companion zugreifen.
Für die Nutzung der folgenden Funktionen ist eine Verknüpfung mit Ihrem Smartphone/Tablet erforderlich:
„Mein Rezeptbuch“, ferngesteuerte Nachverfolgung des Rezeptfortschritts über ein Smartphone, Senden von Rezepten von Ihrem Smartphone/Tablet an Ihren Companion.
Für weitere Informationen über Cookies besuchen Sie die Moulinex FAQ-Seite: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Kompatible Geräte:
Eine Liste der Smartphone- und Tablet-Modelle, die mit Companion kompatibel sind, finden Sie unter www.moulinex.com.

- App herunterladen:
Laden Sie die Companion App herunter. Kostenloser Download im App Store (iPhone/iPad) und in Google Play (Android).

Download aus dem App Store

ANDROID APP AUF Google Play

- Konto verknüpfen:
Wählen Sie in der Companion-App auf Ihrem Smartphone/Tablet das Companion-Produkt aus und erstellen Sie ein Konto, oder melden Sie sich bei Ihrem Konto an, falls Sie bereits über ein Konto verfügen.

Ihr Gerät generiert einen Code (Bildschirm B6), den Sie in die Companion App eingeben müssen.
Wenn Sie mehrere Smartphones/Tablets mit Ihrem Companion verknüpfen möchten, muss jede App mit demselben Companion-Benutzerkonto verbunden sein.

Mein erstes Rezept
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, bietet Ihnen Ihr Companion die Möglichkeit, ein erstes Rezept zu erstellen, mit dem Sie sich mit dem Gerät vertraut machen können. Wenn Sie „Mein erstes Rezept“ auswählen, erhalten Sie Schritt-für-Schritt-Anweisungen, die Sie durch das Rezept führen.

Dieses Rezept wird nach der Verwendung oder nach der 10-fachen Verwendung des Companion wieder auf dem Startbildschirm angezeigt.

2. PRODUKTFUNKTIONEN

Ihr Companion kann im Online-Modus, aber auch im Offline-Modus betrieben werden. Er ist mit zahlreichen Funktionen ausgestattet, die Sie jeden Tag inspirieren und jede Mahlzeit zum Erfolg machen! 310 Rezepte stehen im Offline-Modus zur Verfügung, während Sie im Online-Modus auf Hunderte weitere Rezepte zugreifen können!

• **Rezeptsuche**
Auf dem Startbildschirm können Sie mit der Schaltfläche „Suchen“ nach Rezepten suchen. Sie können nach dem Namen des Rezepts oder nach Zutaten suchen. Auch Filter sind verfügbar, um Ihre Suche zu verfeinern.

• **Rezeptbibliothek**
Über den Startbildschirm können Sie auf die Funktion „Rezeptbibliothek“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie auf alle Rezepte zugreifen, die in der Companion-Community verfügbar sind.
Im Offline-Modus finden Sie auf dem Startbildschirm für jede Funktion Ihres Companion eine Auswahl vorinstallierter Rezeptkarten. Sie können die Schritt-für-Schritt-Anleitung direkt von einer dieser Rezeptkarten aus starten.

Sie können auch innerhalb der Community nach einem Rezept suchen, indem Sie auf das Symbol „Suchen“ tippen
Geben Sie dazu einfach ein Gericht oder eine Zutat in die Suchleiste ein und tippen Sie auf „OK“.
Sie können Ihre Suche verfeinern, indem Sie Filter hinzufügen (Art des Gerichts, Zubereitungszeit und Herkunft des Rezepts).

• **Rezeptbücher** (nur mit WLAN-Verbindung verfügbar)

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion „Mein Rezeptbuch“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie alle Rezepte, die Sie zuvor als Favoriten gespeichert haben, über die Companion App auf Ihrem Smartphone/Tablet finden.

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie die Companion App herunterladen und ein Konto erstellen. Sie können Ihre Rezeptbücher auf Ihrem Smartphone/Tablet erstellen und bearbeiten und über Ihren Companion darauf zugreifen, wenn er mit WLAN verbunden ist. Sobald Ihr Companion über WLAN verbunden ist, werden Ihre Rezeptbücher jedes Mal automatisch zwischen Ihrem Gerät und Ihrem Smartphone/Tablet synchronisiert, wenn Sie ein Rezept zubereiten.

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

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion „In meinem Kühlschrank“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie nach einem Rezept mit Zutaten Ihrer Wahl suchen.

Um eine Rezeptidee zu finden, tippen Sie auf die Funktion „In meinem Kühlschrank“ und fügen Sie dann Ihre Zutaten hinzu. Für jede Zutat können Sie die Mengen mit Hilfe der integrierten Waage angeben. (Drücken Sie auf die Wägefunktion und geben Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel. Bestätigen Sie dann das Wiegen). Tippen Sie auf „Suchen“. Daraufhin wird eine Liste der Rezepte angezeigt, die mit den von Ihnen eingegebenen Einstellungen übereinstimmen.

PROGRAMME

Ihr Gerät verfügt über 14 voreingestellte Automatikprogramme:

Programm Sauce	Programme Schmorgerichte	Programme Suppen	Dampfprogramme	Teigprogramm	Dessertprogramm	Ergänzende Programme
Sauce	Bräunen/ Rösten	Cremesuppe	Sanfter Dampf	Brot	Dessert	Aufwärmen
	Schmor- und Eintopfgerichte	Stückige Suppe	Starker Dampf	Brioche		Spülen
	Risotto			Sandkuchen		

1. Wählen Sie das gewünschte Programm.
2. Die vorprogrammierten Einstellungen können geändert werden (abhängig vom gewählten Rezept, den Zutaten und den zubereiteten Mengen). Stellen Sie mit den Tasten – und + die Temperatur, die Zeit und die Geschwindigkeit ein.
3. Drücken Sie nach dem Ändern der Einstellungen die Start-Taste (B3), um das Programm zu starten.
4. Wenn das Programm abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.
5. Am Ende der Programme Cremesuppe, Grob gemixte Suppe, Schmor- und Eintopfgerichte, Risotto, Sauce, Dessert, schonender Dampf und intensiver Dampf schaltet das Gerät automatisch für 45 Minuten in Warmhaltezeit um, um die Zubereitung verzehrfertig zu halten. Im Programm Schmor- und Eintopfgerichte, Sauce, Dessert und im Handbetrieb läuft der Motor des Geräts mit einer bestimmten Drehzahl, um die Zubereitung zu erhalten und zu verhindern, dass sie am Boden des Behälters haftet. Um den Warmhaltevorgang zu stoppen, drücken Sie einfach die Taste „Fertig“ (B3). Nach dem Kneten der Programme Brot und Sandkuchen wechselt das Gerät 40 Minuten lang in den Modus „Teig heben“ bei 30 °C, um Ihren Teigwaren ein besseres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen oder den Behälter aus dem Sockel nehmen, wird ein Programm beendet. Wenn Sie diesen Modus anhalten möchten, drücken Sie die Taste „Einstellungen“ und dann die Taste „Zurücksetzen“.
6. Wenn ein Automatikprogramm gestartet wurde, haben Sie die Möglichkeit, das Gerät jederzeit durch Drücken der Taste „Stopp“ auszuschalten. Das automatische Programm wird dann angehalten. Sie können es erneut starten, indem Sie erneut „Start“ drücken. Wenn Sie das falsche Programm eingegeben haben und den Vorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Abbrechen/Zurück“.
7. Mit dem Programm „Aufwärmen“ können Sie gekochte Speisen in 20 Minuten aufwärmen (einstellbar von 5 bis 60 Minuten).
8. Mit dem Spülprogramm können Sie die Schüssel leichter reinigen. Füllen Sie die Schüssel mit 0,7 l Wasser und einem Tropfen Spülmittel und starten Sie das Programm.

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE VERFÜGBAREN AUTOMATIKPROGRAMME

Automatikprogramme	Sauce	Cremesuppe	Grob gemixte Suppe	Bräunen/ Rösten	Schmor- und Eintopfgerichte	Risotto
„Standard“-Geschwindigkeit (einstellbar)	S6 Von S2 bis S8	10 Impulse und S12 für 2 min	S7 bis S10 für 30 Sek.	S3	S1	S2
Standardtemperatur (einstellbar)	70 °C (50 bis 100 °C)	100 °C (90 bis 100 °C)	100 °C (90 bis 100 °C)	130 °C Nicht einstellbar	95 °C (80 bis 100 °C)	95 °C (80 bis 100 °C)
„Standard“-Zeit (einstellbar)	8 min (5 Min. bis 40 Min.)	40 min (20 Min. bis 60 min)	45 min (20 Min. bis 60 min)	5 min (2 Min. bis 15 min)	45 min (10 Min. bis 2 Std.)	20 min (10 Min. bis 2 Std.)
„Standard“-Warmhalten Funktion am Programmende	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Beispiel Rezepte	Sauce Hollandaise	Kürbissuppe	Grobe Gemüsesuppe	Gedünstetes Gemüse	Bœuf Bourguignon	Risotto
Kompatibles Zubehör						

Einige Rezepte können aufgrund der Bildung von Blasen zu unerwartetem Überlaufen führen, insbesondere bei Verwendung von gefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren.

Automatische Programme	Schonender Dampf	Intensiver Dampf	Brot	Brioche	Intensiver	Dessert	Aufwärmen	Spülen
„Standard“-Geschwindigkeit **(einstellbar)**			S5 für 2 Min. 30 Sek.	S5 für 1 Min. 30 Sek., dann S6 für 2 min	S3 für 40 Sek., dann S9 für 3 min	S4 (von S2 bis S8)	S2 (von S2 bis S6)	S8 (von S5 bis S8)
„Standard“-Temperatur **(einstellbar)**	100 °C (nicht einstellbar)	100 °C (nicht einstellbar)				90 °C (50 bis 110 °C)	90°C (70 bis 100 °C)	80 °C (nicht einstellbar)
„Standard“-Zeit **(einstellbar)**	30 min (1 Min. bis 60 Min.)	35 min (1 Min. bis 60 Min.)	2 Min. 30 Sek. (30 Sek. bis 2 Min. 30 Sek.)	3 Min. 30 Sek. (30 Sek. bis 3 Min. 30 Sek.)	30 Min. 40 Sek. (1 Min. 40 Sek. bis 3 Min. 40 Sek.)	15 Min. (5 Min. bis 60 Min.)	20 Min. (5 Min. bis 60 Min.)	5 Min. (1 Min. bis 10 Min.)
„Standard“-Warmhalten Funktion am Programmende	45 min	45 min				45 min		
„Standard“-Funktion für 30 °C zum Teiggehen am Programmende			40 min	40 min				
Beispiel Rezepte	Gedämpftes Foie Gras	Gedämpftes Karottenpüree	Brot	Brioche	Obstkuchen	Vanillecreme	Rezepte mit Flüssigkeiten	0,7 l Wasser + 1 Tropfen Spülmittel
Kompatibles Zubehör								

- **Manueller Modus**

Sie können die Geschwindigkeits-, Temperatur- und Garzeiteinstellungen Ihres Companion für Ihre eigenen Rezepte anpassen.

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion „Manueller Modus“ zugreifen.

Wählen Sie die Motordrehzahl aus.

Zwei intermittierende Geschwindigkeiten, 10 progressive kontinuierliche Geschwindigkeiten und eine max. intermittierende Geschwindigkeit (S13).

Wählen Sie die Gartemperatur.
Zwischen 30 und 150 °C.

Wählen Sie eine Betriebsdauer.

Von 5 Sekunden bis 2 Stunden.

— +

Erhöhte Geschwindigkeit, Gartemperatur und -zeit.

Reduzierte Geschwindigkeit, Gartemperatur und -zeit.

Gebrauchsanleitung:
Das Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der seine Stabilität steuert und überwacht. Im Falle einer Instabilität wird die Motordrehzahl automatisch reduziert. Wenn diese Instabilität weiterhin besteht, wird der Motor angehalten und eine Sicherheitsmeldung wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Stellen Sie sicher, dass nicht zu viele Zutaten enthalten sind und die gewählte Geschwindigkeit angemessen ist.
- Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie dann Ihr Gerät wie gewohnt neu.

- **Einstellungen**

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion „Einstellungen“ zugreifen.
Mit dieser Funktion können Sie die bei der ersten Verwendung des Companion gespeicherten Daten aktualisieren.

Sie können Ihr Gerät auch mit dem WLAN verbinden oder mit der App verknüpfen, wenn Sie dies bei der ersten Verwendung des Geräts nicht getan haben.

• **Waage**

Erinnerung an die korrekte Verwendung: Berühren Sie den Companion nicht, wenn Sie die Waage verwenden, und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf das Gerät oder von unten an das Gerät drücken. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil auf der Arbeitsfläche steht. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht unter dem Gerät eingeklemmt oder zu straff ist, da dies zu einem falschen Gewicht führen kann.

Achten Sie während der Kalibrierung oder des Wiegens darauf, dass Ihre Prep&Cook durch nichts zum Vibrieren gebracht wird (z.B. ein Induktionskochfeld).

Waagenfunktion verwenden:
Wenn die Waagen-Taste (B2) am Companion aufleuchtet, können Sie Ihre Zutaten während der Rezeptzubereitung wiegen. Zum Wiegen der Zutaten muss die Schüssel (C1) auf der Motoreinheit (A) installiert sein.

Es gibt drei mögliche Einsatzmöglichkeiten für die Waage:

Wägen in einem Rezept: Sie können Ihre Zutaten während der Zubereitung Ihres Rezepts zu Beginn jedes neuen Schritts abwiegen:
1 - Drücken Sie auf das Logo der Waage (**siehe Abb. 18a**).
2 - Warten Sie einige Sekunden, bis die automatische Kalibrierung abgeschlossen ist.
3 - Wiegen Sie die auf dem Bildschirm angezeigte Zutat, indem Sie sie in die Schüssel geben und auf „OK" drücken.
4 - Wenn für den Schritt mehr als eine Zutat verwendet werden muss, wird auf dem Bildschirm der Name der nächsten zu wägenden Zutat angezeigt.
5 - Sobald alle Zutaten im Schritt gewogen wurden, drücken Sie auf „OK" und fahren dann mit dem Rezept fort, indem Sie den Angaben auf der mittleren Taste folgen (**siehe Abb. B3**).

Wiegen für „In meinem Kühlschrank": Mit dieser Funktion können Sie nach einem Rezept entsprechend einer Menge einer Zutat Ihrer Wahl suchen.

1 - Wählen Sie eine oder mehrere Zutaten aus Ihrem Kühlschrank und wählen Sie sie in Ihrer Companion App über die Suchleiste aus.
2 - Drücken Sie auf das Logo der Waage (**siehe Abb. 18a**).
3 - Legen Sie Ihre Zutaten in die Schüssel auf der Motoreinheit.
4 - Eine Liste von Rezepten entsprechend den gewogen Mengen wird vorgeschlagen.

Manuelles Wiegen: Sie können alle Zutaten wiegen, bevor Sie Ihr Rezept im manuellen Modus oder mit automatischen Programmen zubereiten.

1 - Setzen Sie die Schüssel (C1) auf die Motoreinheit (A).
2 - Drücken Sie auf das Logo der Waage (**siehe Abb. 18a**).
3 - Warten Sie einige Sekunden, bis die automatische Kalibrierung abgeschlossen ist.
4 - Wiegen Sie die erste Zutat ab (**siehe Abb. 18b**).
5 - Wenn Sie Zutaten hinzufügen möchten, kalibrieren Sie diese durch Drücken der Taste „KALIBRIERUNG" und fügen Sie die nächste Zutat hinzu. Durch Drücken der Kalibrierung wird die Wägegenauigkeit verbessert. Ohne Zwischenkalibrierung beträgt das maximal zulässige Gewicht bei einem einzigen Wiegen 4 kg. Oberhalb dieses Gewichts wird eine Überlastmeldung angezeigt.
6 - Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, ohne ein Gesamtgewicht von 8,0 kg zu überschreiten.

Achtung: Überschreiten Sie bei der Verwendung nicht die in der Tabelle auf Seite 6 dieser Broschüre angegebenen Höchstmengen.

!! Im manuellen Modus wechselt Ihre Prep&Cook nach 15 Minuten Inaktivität in den Stand-by-Modus. Sie können auf das Display (B6) oder einen der Touchkeys (B1, B2, B3, B4 oder B5) drücken, um den Stand-by-Modus zu verlassen.

Einheit „KALIBRIERUNG"
Mit der Taste „KALIBRIERUNG" wird die Waagenanzeige auf 0 zurückgesetzt.

MAßEINHEITS-Funktion
Mit der Taste MAßEINHEIT wird die Gewichtseinheit geändert (g, cl, ml, oz).

• **Updates**

Um sicherzustellen, dass die Produktfunktionen optimal funktionieren, bietet Ihnen das Produkt die Möglichkeit, Updates durchzuführen. Dazu wird ein Fenster auf dem Display angezeigt, in dem Sie aufgefordert werden, die Installation des neuesten verfügbaren Updates zu akzeptieren bzw. nicht zu akzeptieren. Wenn Sie auf „Akzeptieren" tippen, führt Ihr Companion das Update durch.
Updates ermöglichen Ihnen auch den Zugriff auf alle digitalen Dienste von ihrer Prep&Cook.

OFFLINE-MODUS

Sie können den Companion im Offline-Modus verwenden. Die folgenden Funktionen stehen im Offline-Modus zur Verfügung:

• **Rezeptbibliothek**
Detaillierte Informationen zur Rezeptbibliothek finden Sie auf Seite 81.
Über die Rezeptbibliothek haben Sie Zugriff auf 310 Rezepte.

• **Programme**
Detaillierte Informationen zur Verwendung von Automatikprogrammen finden Sie auf Seite 82.

• **Manueller Modus**
Detaillierte Informationen zur Verwendung des manuellen Modus finden Sie auf Seite 85.

REINIGEN DES GERÄTS

• Reinigen Sie die Schüssel sofort nach dem Gebrauch. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie die Motoreinheit (A) nicht unter laufendes Wasser.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
Reinigen Sie die Schüssel sofort nach dem Gebrauch:
• Drücken Sie auf die Verriegelungen (C2) und heben Sie die Schüssel (C) an.
• Stellen Sie die Schüssel auf eine flache Oberfläche.
• Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
• **Gehen Sie beim Reinigen und beim Entleeren der Schüssel vorsichtig mit den scharfen Kanten des Ultrablade-Hackmessers (E1) und des Knet-/Mahlmessers (E4) um – sie sind extrem scharf.**
• Nach dem Abkühlen der Teile:
- Entfernen Sie den Antrieb (C3), Dichtung (C4) und Sicherungsring (C5) (siehe Abb. 13).
- Reinigen Sie den Behälter (C), den Antrieb (C3), Dichtung (C4) und Sicherungsring (C5), Zubehör (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), Dampfreglerkappe (D1), Deckel (D2), Dichtring (D4) und Dichtungsträger (D3) mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.
• Spülen Sie alle Teile unter laufendem Wasser ab.
• Wenn Lebensmittel in der Schüssel anhaften, weichen Sie sie einige Stunden in Wasser mit Spülmittel ein. Entfernen Sie dann mögliche Rückstände mit dem Spatel (D4) oder mit der rauen Seite eines Schwamms.
• Verwenden Sie bei Kalkablagerungen in der Schüssel die raue Seite eines Schwamms, der bei Bedarf in Weißessig getaucht wurde.
• Um das Aussehen und die Lebensdauer des Glasschirms zu erhalten, reinigen Sie ihn mit einem Schwamm. Verwenden Sie nicht die raue Seite, um Kratzer zu vermeiden.

• Reinigen Sie die Motorblocks (A) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie gründlich ab.
• Zur leichteren Reinigung beachten Sie bitte, dass die Schüssel, der montierte Deckel und das Zubehör spülmaschinenfest sind, mit Ausnahme den Antrieb (C3 und C4) und des Sicherungsrings (C5) (siehe Abb. 14).
Das Zubehör, die abnehmbare Spindel und die Deckelteile können sich bei Verwendung bestimmter Zutaten (Curry, Karottensaft usw.) verfärben. Dies stellt kein Risiko für Ihre Gesundheit dar und beeinträchtigt den Betrieb des Geräts nicht. Um dies zu vermeiden, reinigen Sie diese Teile sofort nach dem Gebrauch.

Bevor Sie den Behälter (C) erneut verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.
• Um das Aussehen und die Lebensdauer des Gerätedeckels zu erhalten, reinigen Sie ihn von Hand. Verwenden Sie nicht die raue Seite von Schwämmen, da dies zu Kratzern führen kann.
• Um das Material des Behälters (C) nicht zu verändern, achten Sie darauf, dass Sie die Gebrauchsanweisungen Ihres Geschirrspülers beachten, und achten Sie darauf, dass Sie keine Mengen Salz oder Geschirrspülmittel erhöhen.

WICHTIG: DAS GERÄT SCHALTET IN DEN SICHERHEITSMODUS

Ihr Gerät ist standardmäßig mit elektronischen Motorschutzvorrichtungen ausgestattet, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Dieses elektronische Sicherheitssystem schützt den Motor vor abnormaler Nutzung, sodass er umfassend geschützt ist.

Unter bestimmten sehr extremen Betriebsbedingungen, die nicht den Empfehlungen des Handbuchs entsprechen (siehe Tabelle „IHR GERÄT“: möglicherweise zu große Mengen und/oder ungewöhnlich lange Betriebszeiten und/oder unzureichende Pausen zwischen den Rezepten), löst das elektronische Schutzsystem zum Schutz des Motors aus. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und eine Sicherheitsmeldung wird auf dem Display angezeigt, um anzuzeigen, dass das Gerät vorübergehend nicht betriebsbereit ist.
Wenn auf dem Display eine Sicherheitsmeldung angezeigt wird und das Gerät nicht mehr arbeitet, gehen Sie wie folgt vor:
• Lassen Sie das Gerät am Stromnetz und den Ein-/Ausschalter in Position 1 „EIN“ (G).
• Informationen zum Änderung der Programmeinstellungen finden Sie in den Empfehlungen auf dem Display (siehe Tabelle „IHR GERÄT“ für Informationen zu Zutatenmengen, Garzeit, Temperatur und Zubehörtyp).
Bei Fragen steht Ihnen unser Kundendienst zur Verfügung (siehe Kontaktinformationen im Garantieheft).

WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Essen ist nicht ausreichend gegart	Die angegebenen Garzeiten dienen als Orientierungshilfe – in den meisten Fällen sind sie ein zuverlässiger Indikator für die Garzeiten. Bestimmte Faktoren beeinflussen jedoch die Garzeiten: - die Größe der Zutaten (geschnitten oder nicht geschnitten) - die Menge der Zutaten - die Vielfalt und Reife des Gemüses - ob die Zutaten gefroren sind etc.	Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die Taste + auf dem Display (B6) drücken. Verwenden Sie kleinere Stücke.
	Die Dampfreglerkappe ist nicht richtig positioniert oder nicht angebracht.	Stellen Sie Dampfreglerkappe auf die „max.“-Position. In dieser Position bleibt die maximale Wärmemenge in der Schale für alle Garfunktionen (Suppen, Dämpfen usw.) erhalten. Diese Position verhindert auch Spritzer beim Mischen. Die niedrige Dampfeinstellung ermöglicht das Entweichen der maximalen Menge an Kondenswasser, wodurch Speisen oder Soßen eine bessere Konsistenz erhalten (Risotto, Desserts, Soßen usw.).
Gedämpfte Speisen sind nicht ausreichend gegart	Falsche Wassermenge in der Schüssel. Die Zutaten sind zu großstückig.	Die Wassermenge in der Schüssel muss den Markierungen (0,7 l) entsprechen. Sie können den manuellen Modus auch verwenden, indem Sie eine Temperatur von 120 °C und eine Garzeit je nach Menge und Art der Zutaten auswählen. Verwenden Sie kleinere Stücke.
Schwierigkeiten bei der Zubereitung bestimmter Rezepte	Ungeeignete Rezepte.	Ihre Rezepte, ob persönliche oder aus dem Internet, sind möglicherweise nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Mengen, Garzeiten, ungeeignetes Zubehör). Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, achten Sie darauf, die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung zu befolgen.
Das Gerät schaltet nicht ein	Es ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Mein B6-Display ist immer noch leer/ Ihr Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.	Drücken Sie einen der Touch-Tasten (B1 bis B5).
	Der Schalter (G) befindet sich in Stellung 0	Bringen Sie den Schalter in Stellung 1.
	Die Schüssel oder der Deckel sind nicht richtig positioniert oder verriegelt.	Überprüfen Sie, ob die Schüssel oder der Deckel ordnungsgemäß positioniert und gemäß den Abbildungen im Handbuch verriegelt ist.
Der Deckel lässt sich nicht schließen	Der Deckel wurde nicht korrekt positioniert.	Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig auf dem Dichtungshalter montiert ist und ob der Dichtungshalter richtig auf dem Deckel montiert ist.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Oberfläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
	Die Zutatenmenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Falsches Zubehör.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Leises Geräusch während des Betriebs	Die Spindel Ihres Geräts kann bei reduzierter Drehzahl oder mit bestimmten Zutaten (Reis usw.) ein Geräusch abgeben.	Dies geschieht nur vorübergehend und hat keinen Einfluss auf die Lebensdauer Ihres Geräts. Das Geräusch wird beim Gebrauch des Geräts und nachdem die abnehmbare Spindel einige Male gereinigt wurde (siehe „Reinigen des Geräts“) schwächer oder verschwindet.
Laute Geräusche während des Betriebs	Sie verwenden das falsche Zubehör.	Stellen Sie sicher, dass Sie das entsprechende Zubehör verwenden (z. B. verwenden Sie den Schneebesen E3 nicht zum Kneten oder Mischen von Teig, sondern verwenden Sie das Messer E4). Weitere Informationen finden Sie in den Empfehlungen im Rezept und in den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
Zutaten treten über den Deckel aus	Die Zutatenmenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Der Deckel wurde nicht korrekt positioniert oder verriegelt.	Verriegeln Sie den Deckel sicher auf der Schüssel.
	Der Dichtring ist nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie den Dichtring auf dem Dichtungshalter und befestigen Sie die zusammengesetzten Teile am Deckel.
	Der Dichtring ist defekt oder beschädigt.	Der Dichtung muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie eine autorisierte Kundendienstzentrale.
	Falsches Zubehör.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Zutaten treten aus der Schüssel aus	Die Dichtung befindet sich nicht in der richtigen Position.	Positionieren Sie die Dichtung richtig.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
	Der Dichtungsring **(C5)** ist nicht richtig verriegelt.	Befestigen Sie den Dichtungsring **(C5)** richtig.
Die Messer haben Schwierigkeiten beim Drehen	Die Stücke der Zutaten sind zu groß oder zu hart.	Reduzieren Sie die Größe oder die Menge der Zutaten. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu.
Geruch aus dem Motor	Dies kann beim ersten Gebrauch des Geräts oder bei Überlastung aufgrund großer Zutatenmengen oder zu harter oder zu großer Lebensmittelstücke auftreten.	Lassen Sie den Motor abkühlen (ca. 30 Minuten) und reduzieren Sie die Menge der Zutaten in der Schüssel.
Sicherheitsmeldung angezeigt ⚠	Schüssel oder Deckel sind nicht richtig verriegelt.	Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob die Schüssel richtig auf der Motoreinheit verriegelt ist und ob der Deckel richtig auf der Schüssel verriegelt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
	Der Deckel ist während der Funktion „Kochen ohne Deckel“ auf der Schüssel verriegelt.	Entriegeln Sie den Deckel, bevor Sie mit dem Garprogramm beginnen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Sicherheitsfunktion für die Deckelverriegelung ist weiterhin aktiviert (Leiste ausgefahren), was bedeutet, dass der Deckel nicht verriegelt werden kann	Das Gerät wurde während des Betriebs mit den Ein-/Ausschalter ausgeschaltet oder es wurde während des Betriebs einfach vom Stromnetz getrennt.	Stellen Sie den Ein-/Ausschalter einfach auf I, um das Gerät und die Sicherheitsfunktion für die Deckelverriegelung zurückzusetzen. Die Leiste kehrt automatisch in ihre ursprüngliche Position zurück und Sie können den Deckel jetzt verriegeln.
SECU-Fehlermeldung	Der Rotor dreht sich nicht.	Leeren Sie die Schüssel lassen Sie sie abkühlen und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlermeldung ERR39	Schüssel überhitzt.	Unterbrechen Sie den Betrieb für einen kurzen Zeitraum. Lassen Sie die Schüssel abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
SECU-Fehlermeldung	Motor überhitzt.	Lassen Sie das Gerät 30 Minuten und abkühlen und reduzieren Sie die Menge in der Schüssel.
SECU-Fehlermeldung	Das Gerät steht nicht stabil.	Das Gerät wurde angehalten, weil es eine Instabilität erkannt hat. Versuchen Sie, die Menge der Zutaten in der Schüssel zu verringern.
ERR21, ERR22	Ihr Companion ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
ERR31	Der Deckel kann nicht verriegelt werden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
ERR35	Ihr Companion funktioniert nicht richtig.	Unterbrechen Sie den Betrieb für einen kurzen Zeitraum. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät wieder an. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich an Ihre Kundendienstzentrale.
ERR37, ERR03, ERR01	Ihr Gerät funktioniert nicht richtig.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
ERR23	Ihr Companion ist überhitzt.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
ERR02, ERR30	Verbindungsproblem.	Ihre Prep&Cook kann keine WLAN-Verbindung herstellen. Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk ordnungsgemäß funktioniert und dass sich Ihre Prep&Cook an einem geeigneten Ort befindet, um eine Verbindung mit Ihrem WLAN herzustellen (entfernt von metallischen Gegenständen/Hindernissen, so nah wie möglich an der WLAN-Quelle). Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, während Sie versuchen, eine Verbindung herzustellen. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.
Wird angezeigt	Das Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden.	Falls sich Ihr Produkt nicht mit Ihrem WLAN verbunden hat, ist das normal. Informationen zum Verbinden Ihres Produkts finden Sie im Kapitel „Internetverbindung“. Wenn Sie Ihr Gerät mit dem WLAN verbunden haben, schalten Sie es aus und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten. Versuchen Sie mit folgenden Empfehlungen, das Signal zu verbessern. Wenn Sie Ihre Prep&Cook nicht mit dem WLAN verbinden können, vergewissern Sie sich, dass er sich nicht in der Nähe einer Metallplatte, eines Spritzschutzes aus Edelstahl und in einem angemessenen Abstand zum Router befindet.
Wird angezeigt	Das Produkt stellt eine Verbindung zum WLAN her.	Warten Sie, bis das folgende Logo angezeigt wird
UI-1, UI-3	Ihr Produkt hat Probleme beim Laden bestimmter Daten über WLAN.	Wenn dieses Problem wiederholt auftritt, ist Ihr WLAN-Signal möglicherweise zu schwach. Versuchen Sie, das Produkt näher an den Router zu bringen oder einen WLAN-Verstärker näher am Produkt zu installieren, um die Qualität des WLAN-Signals zu verbessern.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Das Gerät hat Probleme beim Abrufen bestimmter lokaler Daten oder WLAN-Daten.	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Gerät nicht verbunden ist, stellen Sie eine WLAN-Verbindung her. Wenn das Produkt angeschlossen ist, versuchen Sie, die Signalqualität des WLANs zu verbessern (siehe oben). In unserer Datenbank finden Sie zahlreiche Rezepte. Fahren Sie mit einem ähnlichen Rezept fort
Auf dem Bildschirm wird eine ERR34-Fehlermeldung angezeigt.	Der Heizwiderstand funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass die Netzteilstifte unter der Schüssel nicht verschmutzt sind. Ist dies der Fall, reinigen Sie sie und versuchen Sie es erneut. Wenn dies immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
Ihr Companion wiegt nicht richtig ab	- Ein Gegenstand berührt die Motoreinheit (B) - Das Netzkabel ist unter dem Companion oder ist straff gezogen - Companion drückt nicht gegen die vier Sensoren - Andere Ursachen	- Stellen Sie sicher, dass nichts oder niemand gegen den Companion drückt. - Ziehen Sie das Netzkabel unter dem Gerät hervor und stellen Sie sicher, dass es nicht straff gezogen ist. - Stellen Sie sicher, dass der Companion auf einer sauberen, ebenen Arbeitsfläche steht. - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
ERR45	Es liegt ein Problem mit der Wiegefunktion vor.	Gehen Sie beim Wiegen vorsichtig vor. Das Produkt muss stabil stehen, damit die Waage genau misst. Achten Sie darauf, dass nichts das Gerät zum Vibrieren bringt.
Die Waagenanzeige bleibt bei 0 g, wenn ich Lebensmittel in die Schüssel gebe	Es liegt ein Problem mit der Wiegefunktion vor.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

RECYCLING

- Verpackung und Gerät entsorgen

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und kann daher in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Recyclingvorschriften entsorgt werden.
Wenden Sie sich zur Entsorgung des Geräts an die für Sie zuständige Stelle.

- Elektronische oder elektrische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer:

Schützen wir die Umwelt.
ⓘ Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.
➲ Bringen Sie es zur Entsorgung an eine Sammelstelle.

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

GLOSSAR

Koppeln: Zwei Geräte werden gruppiert oder verbunden.

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

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

Informationen auszutauschen, wenn sie verbunden sind.

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

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

Sicurezza personale

• Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo in un luogo sicuro. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non conforme alle istruzioni.

• Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lo si lascia incustodito e prima di assemblarlo, disassemblarlo e pulirlo. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza supervisione.

• Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

• Questo apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di conoscenza o esperienza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

• Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

• Quando si utilizza l'apparecchio, alcune parti diventano molto calde (le sezioni in acciaio inox del recipiente e del tappo, il perno rimovibile, le parti trasparenti del coperchio, le parti in metallo sotto il recipiente e il cestello). Ciò può causare ustioni. Maneggiare l'apparecchio utilizzando le parti in plastica non conduttrici (le impugnature e l'unità motore).

• Le superfici accessibili possono surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, resistente al calore, pulita e asciutta.

• Questo apparecchio non è stato progettato per essere acceso utilizzando un timer esterno o un telecomando separato.

• Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se ha subito danni o se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati. Per ragioni di sicurezza, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto della garanzia).

• L'apparecchio non deve essere immerso in liquidi. Non risciacquare l'unità motore (A) sotto l'acqua corrente.

• L'apparecchio è destinato al solo uso domestico e in interni, a un'altitudine inferiore a 2000 m. Il fabbricante declinerà ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di utilizzo commerciale o improprio oppure di mancato rispetto delle istruzioni.

• Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato nei seguenti casi, non coperti da garanzia:

- Cucine all'interno di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro.
- Angoli cottura utilizzati dal personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- In agriturismi
- Utilizzo da parte di ospiti di alberghi, motel e altri edifici residenziali.
- In ambienti quali bed and breakfast.

AVVERTENZA:
l'apparecchio rilascia vapore che può causare ustioni.
Maneggiare il coperchio e il tappo con cautela (se necessario, utilizzare guanti o presine). Maneggiare il tappo utilizzando la parte centrale.

- **Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata correttamente nel supporto della guarnizione e/o se quest'ultimo non è posizionato correttamente sul coperchio. L'apparecchio deve essere messo in funzione con il tappo inserito nell'apertura del coperchio (salvo istruzioni specifiche nella ricetta).**

AVVERTENZA:
un uso improprio dell'apparecchio può comportare il rischio di lesioni.
Prestare attenzione ai bordi estremamente affilati della lama Ultrablade (E1) e della lama per impastare/macinare (E4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente. Conservare la lama Ultrablade (E1) nel recipiente dopo ogni utilizzo.
Prestare attenzione quando si versa liquido caldo nel robot da cucina, perché potrebbe fuoriuscire a causa di un'ebollizione improvvisa.

AVVERTENZA: esercitare cautela quando si maneggia l'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento). Assicurarsi che non vengano versati liquidi sui connettori.

AVVERTENZA: alcuni alimenti provvisti di pelle (salsicce intere, lingua, pollame, ecc.) o grandi porzioni di carne possono causare schizzi quando i liquidi in ebollizione rimangono intrappolati all'interno. Si consiglia pertanto di punzecchiarli con un coltello o una forchetta prima della cottura.
AVVERTENZA: la superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'utilizzo.
Quando l'apparecchio si sta riscaldando e si è raffreddato completamente, assicurarsi di toccare solo le impugnature (serrature C2, impugnatura del coperchio D2 e del tappo D1).
Per informazioni sulla regolazione della velocità e i tempi di funzionamento di ciascun accessorio e ciascun programma, fare riferimento al manuale di istruzioni.

Per informazioni sull'assemblaggio e l'installazione degli accessori sull'apparecchio, fare riferimento al manuale di istruzioni.
Per informazioni dettagliate sulla pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, fare riferimento al manuale di istruzioni.
Seguire sempre le istruzioni durante la pulizia dell'apparecchio:
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo
- Pulire con un panno umido o una spugna
- Non immergere l'apparecchio in acqua né metterlo sotto l'acqua corrente

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

SOLO PER I MERCATI EUROPEI
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli otto anni. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i potenziali pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli otto anni, purché siano supervisionati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei relativi pericoli. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno otto anni e siano supervisionati da un adulto.

Collegamento elettrico
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targa di identificazione dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica in uso.
- Qualsiasi errore nel collegamento elettrico comporterà l'annullamento della garanzia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani dalle parti termoconduttive dell'apparecchio, da fonti di calore o da bordi taglienti.

Uso improprio
- Non toccare il coperchio prima dell'arresto completo dell'apparecchio (tasto STOP). Attendere che gli alimenti miscelati all'interno del recipiente siano fermi.

- Versare sempre nel recipiente gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi **(vedere Fig. 11)**. Non superare il simbolo MAX riportato all'interno del recipiente **(vedere Fig. 11)**. Se il recipiente è eccessivamente pieno, l'acqua bollente potrebbe fuoriuscire.
- Nota: durante la Cottura a vapore, assicurarsi di aggiungere 0,7 litri di acqua **(vedere Fig. 4.2)**.
- Non mettere le dita o altri oggetti nel recipiente mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservazione, congelamento o sterilizzazione).
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, resistente al calore, pulita e asciutta.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadietti, poiché il vapore prodotto potrebbe provocare danni.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore in funzione (piastra di cottura, elettrodomestico, ecc.).
- Non coprire il coperchio con un panno o altri oggetti e non tappare l'apertura del coperchio con oggetti diversi dal tappo regolatore del vapore.
- Evitare che i propri capelli, foulard, cravatte, ecc. pendano sopra il recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non inserire mai gli accessori nel microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non superare la quantità massima indicata nel manuale delle istruzioni.
- Riporre l'apparecchio solo dopo che si è raffreddato.
- Per raffreddare il recipiente, non utilizzare il congelatore ma il frigorifero.
- Non lasciare la spatola nell'olio a 150 °C per più di 20 minuti.
- Durante la pesatura o la calibrazione, assicurarsi che non vi siano interferenze con l'apparecchio. Lo spazio intorno all'apparecchio sulla superficie di lavoro deve essere libero, il cavo di alimentazione non deve essere teso o intrappolato tra la superficie di lavoro e la parte inferiore dell'apparecchio.
- I quattro piedini dell'apparecchio devono essere a contatto con una superficie di lavoro orizzontale e l'apparecchio deve essere stabile durante la pesatura.
- Se è necessario spostare l'apparecchio per utilizzarlo o riporlo, non farlo scorrere sulla superficie di lavoro. Sollevarlo e collocarlo nella posizione corretta senza alcun impatto.
- Rispettare e non superare il peso massimo consentito. Companion è progettato per pesare solo alimenti.

ASSISTENZA POST-VENDITA

- Per motivi di sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori o parti di ricambio forniti dai centri di assistenza autorizzati.
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione ordinaria deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Risoluzione dei problemi" alla fine del manuale.

Questo manuale contiene suggerimenti per l'uso che illustrano il potenziale dell'apparecchio: cottura a vapore, preparazione di zuppe, stufati, impasti dolci/salati.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Unità motore
- **A1:** Funzione di pesatura

B Tasti touch*
- **B1**: Annulla
- **B2**: Bilancia
- **B3**: AVVIO e ARRESTO
- **B4**: Video
- **B5**: Impostazioni
- **B6**: Touch screen

C Gruppo recipiente
- **C1**: Recipiente in acciaio inox
- **C2**: Levette
- **C3**: Perno comune removibile
- **C4**: Guarnizione ad anello
- **C5**: Anello di bloccaggio del cilindro

D Gruppo coperchio
- **D1**: Tappo di regolazione del vapore
- **D2**: Coperchio
- **D3**: Supporto della guarnizione
- **D4**: Guarnizione ad anello

E Accessori
- **E0**: Contenitore per accessori
- **E1**: Lama tritatutto Ultrablade
- **E2**: Miscelatore
- **E3**: Sbattitore
- **E4**: Lama per impastare/macinare
- **E5**: Cestello vapore

F Spatola

G Interruttore 0/I per interrompere l'alimentazione dell'apparecchio

H Spazzola per la pulizia

*Icone visibili solo quando servono per il funzionamento dell'apparecchio.

SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO:

Alimentazione:	1550 W (1000 W: resistenza termica/550 W: motore)
Intervallo di temperatura:	da 30 °C a 150 °C regolabile per incrementi di 5 °C
Durata di funzionamento:	da 5 secondi a 2 ore regolabile per incrementi di 5 secondi minimo a 1 minuto massimo
Numero di velocità: 13	- 2 velocità intermittenti: velocità 1 (5 secondi On/20 secondi Off) velocità 2 (10 secondi On/10 secondi Off) - 10 velocità progressive continue (velocità da 3 a 12) - 1 velocità intermittente massima (velocità 13)
Frequenza:	2412 - 2483,5 MHz
Potenza massima trasmessa:	20 dBm
Modalità stand-by:	L'apparecchio entra in modalità stand-by dopo 15 minuti di inattività Per riaccendere l'apparecchio, premere uno dei tasti touch (da B1 a B5) Consumo energetico quando il prodotto è in modalità stand-by: 0,32 Wh
Bilancia integrata	Pesatura da 1 a 4.000 g.

*Google Play e Android sono marchi di Google Inc.
Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.

L'APPARECCHIO

L'apparecchio include gli accessori elencati di seguito.
Questi accessori sono dotati di un'area di presa che ne facilita l'uso durante la preparazione della ricetta.

					max	
Lama tritatutto	E1 ultrablade	Miscelare zuppe	12	3 min	3 L	--▸100 °C
		Miscelare composte di frutta		40 secondi	1 kg	
		Tritare verdure		15 secondi	0,6 kg	
		Tritare carne		30 secondi	1 kg	
		Tritare pesce		15 secondi	1 kg	
	!! Non usare questo accessorio per tritare ingredienti duri; usare la lama per impastare/macinare E4.					
Miscelatore	E2	Serve a mescolare **cibi cotti** senza danneggiare gli ingredienti Questo è molto utile per una prima rosolatura nella preparazione delle ricette (risotti, zuppe)				
		Rosolatura	3	5 min	500 g	130 °C
		Cottura a fuoco lento	1	45 min	3 L	95 °C
		Risotti	2	22 min	1,5 kg	95 °C
		Ratatouille, chutney, legumi (per le impostazioni vedere il ricettario)				
Sbattitore	E3 !! 9 max	Albumi montati a neve	7	5/10 min	8 max	
		Maionese, panna montata	7	2/5 min	0,5 L	
		Salse, creme	4 - 7	1/20 min	1 L	60▸90 °C
		Puré di patate	6 - 7	1 min	1 L	
		Polenta	4 - 5	1/16 min	1 L	90 °C
Lama per impastare/macinare	E4	Impasti di pane bianco	5	2 min 30 sec	1,2 kg	
		Impasti di pasta frolla, brisé, pane speciale	5	2 min 30 sec	1 kg	
		Impasti lievitati (brioche, ciambelle, ecc.)	+ 5 / 6	1 min 30 sec / 2 min	0,8 kg	
		Miscelazione di impasti leggeri (torte, ecc.)	+ 3 / 9	40 secondi / 3 min	1 kg	
		Schiacciamento di frutta a guscio	12	1 min	0,6 kg	
		Tritatura di ingredienti duri	12	1 min	0,6 kg	
		Tritatura del ghiaccio	12	1 min	6 - 10	
		Pastella per pancake, waffle	10	1 min	1,5 L	
Tappo	D1 *A seconda del modello	Tappo regolatore del vapore Massimo (a) = cottura a vapore Minimo b) = risotto, dolci alla crema, salse, ecc.				a b
		La posizione "minimo" consente la massima fuoriuscita di condensa, conferendo ai piatti o alle salse una migliore consistenza (risotti, dolci alla crema, salse, ecc.)				
		La posizione "massimo" mantiene la massima quantità di calore e vapore nel recipiente per tutte le funzioni di cottura a vapore (zuppe, ecc.) Questa posizione evita inoltre schizzi durante la miscelazione.				

I tempi di cottura relativi al cestello vapore sono forniti a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcuni fattori influiscono sui tempi di cottura: la dimensione delle verdure (tagliate o non tagliate)/la quantità degli ingredienti nel cestello/la varietà e la maturazione delle verdure/la quantità di acqua nel recipiente, che deve corrispondere alle indicazioni (0,7 L). Assicurarsi che il tappo regolatore del vapore sia ruotato nella direzione "massimo" (a). Se il cibo non è sufficientemente cotto, è possibile aumentare il tempo di cottura.

				max	
Cestello vapore	E5	Cottura a vapore di verdure, pesce o carne		20/40 min	1 kg	100 °C
		Minestroni	12	3 min	3 L	100 °C
		P1 - Zucchine		20 min	800 g	
		P1 - Pastinaca		25 min	800 g	
		P1 - Gambi di porro		25 min	800 g	
		P1 - Broccoli		20 min	500 g	
		P1 - Pesce		15 min	600 g (con carta da forno)	
		P2 - Patate		30 min	1 kg	
		P2 - Carote		30 min	1 kg	
		P2 - Fagiolini		30 min	800 g	
		P2 - Carni bianche		20 min	600 g (con carta da forno)	

Perno comune removibile	C3	È possibile rosolare gli alimenti nel recipiente senza il coperchio, in modo da poterli mescolare e monitorare il processo di cottura.		
		La COTTURA SENZA COPERCHIO non è adatta per marmellate o composti a base di latte (rischio di fuoriuscite).		
			UTILIZZO fino a 130 °C	UTILIZZO DA 135 °C A 150 °C
		Cottura con o senza coperchio	Solo coperchio aperto	Solo coperchio aperto
		Accessori	Tutti gli accessori da usare con il perno	Solo il perno comune
		Velocità	Sì	No
		Tempo massimo	- Se la temperatura è pari o inferiore a 100 °C: 2 ore - Se la temperatura è compresa tra 100 °C e 130 °C: 1 ora	- se la temperatura è pari o superiore a 135 °C: 20 min
		!! Non rimuovere il perno comune immediatamente dopo l'uso. Versare dell'acqua nel recipiente vuoto per farlo raffreddare.		

INSTALLAZIONE DEL RECIPIENTE, DEGLI ACCESSORI E DEL GRUPPO COPERCHIO

- Prima del primo utilizzo, pulire tutti i componenti **(C, D, E, F, H)** in acqua calda con detersivo liquido; tuttavia, non pulire l'unità motore **(A).** Il recipiente **(C)** è dotato di un perno **(C3)** removibile per facilitare la pulizia.
- Prima dell'uso, assicurarsi di aver rimosso tutti i materiali di imballaggio, in particolare la protezione tra il recipiente **(C)** e l'unità motore **(A)**.
- Inserire la guarnizione ad anello **(D3)** nel supporto della guarnizione **(D4) (vedere Fig. 1)**, agganciare i pezzi assemblati sul coperchio **(D2) (vedere Fig. 2)**.
- Posizionare la guarnizione ad anello **(C4)** sul perno **(C3)**. Bloccare i pezzi assemblati sulla base del recipiente con l'anello di bloccaggio **(C5) (vedere Fig. 3)**. Se si adopera la modalità di cottura senza coperchio, posizionare la guarnizione ad anello **(C4)** sul perno **(C3)**. Bloccare i pezzi assemblati sulla base del recipiente con l'anello di bloccaggio **(C5) (vedere Fig. 3)**.
- Posizionare l'accessorio selezionato nel recipiente:

- Posizionare gli accessori **(E1, E2, E3 o E4)** sul perno nella parte inferiore del recipiente **(vedere Fig. 4.1)**
- Per la cottura a vapore, posizionare il cestello vapore **(E5)** all'interno del recipiente **(vedere Fig. 4.3),** dopo averlo attentamente riempito con 0,7 L di liquido di cottura (acqua, salsa, ecc.). **(vedere Fig. 4.2)**

- Posizionare gli ingredienti all'interno del recipiente o del cestello a vapore. Posizionare il coperchio sul recipiente **(C)**, allineando i due triangoli **(vedere Fig. 5)**; bloccare il coperchio, senza forzarlo, ruotandolo nella direzione della freccia **(vedere Fig. 6)**. •
- Posizionare il tappo regolatore del vapore **(D1)** sul coperchio; sono possibili tre posizioni **(vedere Fig. 7)**.
- Posizionare il recipiente **(C)** sull'unità motore **(A)** fino a udire un "clic" **(vedere Fig. 8)**. L'apparecchio si avvierà solo se il recipiente e il coperchio sono posizionati correttamente e bloccati sull'unità motore.

Se uno o entrambi i componenti sono stati posizionati o bloccati in modo errato (vedere Fig. 10.1 e 10.2), sullo schermo viene visualizzato un avviso di sicurezza.

L'APPARECCHIO È DOTATO DI UNA FUNZIONE DI SICUREZZA CON BLOCCAGGIO DEL COPERCHIO

Il coperchio è bloccato ogni volta che l'apparecchio è in funzione. Ciò impedisce l'apertura del coperchio durante la preparazione di una ricetta. Non tentare di forzare l'apertura del coperchio quando è bloccato. La funzione di sicurezza viene disattivata ogni volta che l'apparecchio si arresta. Se è stata selezionata una temperatura pari o superiore a 50 °C e una velocità pari o superiore a 5, sul display del pannello di controllo apparirà un conto alla rovescia di 10 secondi. È possibile aprire il coperchio solo al termine del conto alla rovescia.

COMPANION: IL MIO ASSISTENTE QUOTIDIANO IN CUCINA

I seguenti pulsanti di controllo si accendono quando sono disponibili per l'uso:

Il pulsante centrale ha 11 funzioni. Queste funzioni variano a seconda delle fasi da seguire (avvio, pausa, fase successiva, conferma, arresto, ecc.)

Se è disponibile un video per la ricetta da preparare, è possibile riprodurlo toccando questo pulsante

Annulla/Indietro

Impostazioni (modifica delle impostazioni, connessione Wi-Fi, ingredienti della ricetta, ecc.)

Utilizzo della bilancia integrata*

1. PRIMO UTILIZZO

Companion è un robot da cucina intelligente che aiuta a rendere ogni piatto un successo. Offre centinaia di ricette gratuite, disponibili con pochi tocchi sul display.
Grazie al suo intuitivo touch screen interattivo, consente di preparare un'ampia varietà di piatti in tempi record.

Companion prepara, miscela e cuoce gli ingredienti. Offre una guida passo dopo passo per la preparazione delle ricette.
Cucinare non potrebbe essere più veloce o semplice!

Accendere Companion con l'interruttore 0/I (vedere Fig. 9) e seguire le istruzioni mostrate sul display. In ciascuna delle fasi, l'icona ? offre un aiuto per eseguire ogni fase. Una pagina con le domande

frequenti è inoltre disponibile all'indirizzo www.moulinex.it
Sono disponibili anche dei video tutorial che consentono di acquisire familiarità con l'apparecchio: http://bit.ly/Guidaallutilizzo

• Impostazioni specifiche per il Paese
La prima volta che si utilizza l'apparecchio, si accederà alle impostazioni specifiche per il Paese.

1 Selezionare il proprio Paese

2 Selezionare la propria lingua

Al termine di queste due fasi, verrà visualizzata una schermata di benvenuto.

• Connessione a Internet
È ora possibile collegare Companion alla rete Internet domestica. È possibile completare subito questa fase selezionando "Adesso" o successivamente selezionando "Più tardi".

È possibile eseguire questa fase in un secondo momento accedendo alle impostazioni di Companion dalla schermata iniziale.
Una connessione a Internet è necessaria per utilizzare le seguenti funzioni:
accesso a tutte le ricette di Companion, "Il mio ricettario", "Nel mio frigo", foto e video come parte della guida passo passo per le ricette e aggiornamenti del prodotto.

Per connettere Companion a Internet, è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- Selezionare la rete (se non si riesce ad accedere, andare su "Impostazioni", "Impostazioni Wi-Fi", quindi "Attivare Wi-Fi")
- Immettere la password per la connessione Wi-Fi
- Durante il caricamento della connessione, viene visualizzata la schermata "Connessione in corso". Questa operazione potrebbe richiedere alcuni minuti
- Se Companion non si connette al Wi-Fi, verificare che non si trovi vicino a una lamina di metallo o a un paraschizzi in acciaio inossidabile e che sia a una distanza ragionevole dal router.
- Una schermata di "Congratulazioni!" confermerà che la connessione è stata stabilita correttamente
- Infine, è necessario selezionare il fuso orario

Significato degli indicatori della connessione Wi-Fi:
Il prodotto non è connesso al Wi-Fi
Il prodotto si sta connettendo al Wi-Fi
Il prodotto è connesso al Wi-Fi

Video con le istruzioni per la connessione di Companion al Wi-Fi sono disponibili all'indirizzo: http://bit.ly/Guidaallutilizzo

• Collegamento dell'app
L'app Companion consente di tenere sotto controllo Companion anche da remoto. È possibile collegare l'apparecchio allo smartphone o al tablet. In questo modo si potrà accedere alle ricette ovunque ci si trovi.

Verificare che la funzione Wi-Fi dello smartphone/tablet sia connessa a Internet (Wi-Fi/4G/3G, ecc.).
Companion deve essere collegato a una presa di alimentazione.
È possibile eseguire questa fase in un secondo momento accedendo alle impostazioni di Companion dalla schermata iniziale.
Il collegamento allo smartphone/tablet è necessario per utilizzare le seguenti funzioni:
"Il mio ricettario", monitoraggio da remoto dell'avanzamento delle ricette tramite smartphone, invio di ricette dallo smartphone/tablet a Companion.
Per ulteriori informazioni sui cookie, visitare la pagina di Moulinex con le domande frequenti all'indirizzo: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Dispositivi compatibili:
Un elenco dei modelli di smartphone e tablet compatibili con Companion è disponibile all'indirizzo

www.moulinex.com.

- Download dell'app:
Scaricare l'app Companion. Scaricabile gratuitamente dall'App Store (iPhone/iPad) e da Google Play (Android).

Scarica da App Store
APP ANDROID SU Google Play

- Collegamento del proprio account:
Dall'app Companion sullo smartphone/tablet, selezionare il prodotto Companion e creare un account oppure accedervi se si dispone già di un account.

L'apparecchio genererà un codice (verrà visualizzato sul display B6) che sarà necessario immettere nell'app Companion.
Se si desidera collegare più smartphone/tablet a Companion, ogni app deve essere connessa allo stesso account utente Companion.

La mia prima ricetta
Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, Companion offrirà la possibilità di preparare una prima ricetta per familiarizzare con l'apparecchio. Selezionando "La mia prima ricetta" verranno fornite istruzioni dettagliate che guideranno attraverso la ricetta.

La ricetta scomparirà dalla schermata iniziale una volta realizzata o dopo aver utilizzato Companion 10 volte.

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'apparecchio Companion può essere utilizzato in modalità "online", ma può essere utilizzato anche in modalità "offline". È inoltre dotato di numerose funzioni che offrono ispirazione ogni giorno e rendono ogni piatto un successo! 310 ricette sono disponibili in modalità "offline", mentre in modalità "online" è possibile accedere a centinaia di altre ricette!

• **Ricerca delle ricette**

Dalla schermata iniziale, è possibile cercare le ricette utilizzando il pulsante "Cerca" 🔍. È possibile effettuare la ricerca in base al nome della ricetta o agli ingredienti. Sono inoltre disponibili filtri per affinare la ricerca.

• **Libreria di ricette**

Dalla schermata iniziale, è possibile accedere alla funzione "Libreria di ricette". Questa funzione consente di accedere a tutte le ricette disponibili nella community Companion.
In modalità "offline", è possibile trovare una serie di schede di ricette precaricate sulla schermata iniziale per ciascuna funzione dell'applicazione Companion. È possibile iniziare la guida passo dopo passo direttamente da una di queste ricette.

Inoltre, è possibile cercare una ricetta all'interno della community toccando l'icona "Cerca" 🔍
A tale scopo, digitare semplicemente un piatto o un ingrediente nella barra di ricerca e toccare OK.
È possibile affinare la ricerca aggiungendo filtri (tipo di piatto, tempo di preparazione e origine della ricetta).

• **Ricettari** (disponibili solo con connessione Wi-Fi)

È possibile accedere alla funzione "Il mio ricettario" dalla schermata iniziale. Questa funzione consente di trovare tutte le ricette salvate in precedenza come preferite tramite l'app Companion sullo smartphone/tablet.

Per usare questa funzione, è necessario scaricare l'app Companion e creare un account. È possibile creare e modificare i propri ricettari sullo smartphone/tablet e accedervi da Companion quando è connesso alla rete Wi-Fi. Una volta che Companion è connesso tramite Wi-Fi, i ricettari verranno sincronizzati automaticamente tra l'apparecchio e lo smartphone/tablet ogni volta che si esegue una ricetta.

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

È possibile accedere alla funzione "Nel mio frigo" dalla schermata iniziale. Questa funzione consente di cercare una ricetta in funzione degli ingredienti scelti.

Per trovare un'idea di ricetta, toccare la funzione "Nel mio frigo" e aggiungere gli ingredienti. Per ciascuno di essi è possibile indicare le quantità usando la bilancia integrata. (Premere la funzione di pesatura e mettere gli ingredienti nel recipiente Companion. Quindi confermare la pesatura). Infine, toccare "Cerca" per visualizzare un elenco di ricette che corrispondono alle impostazioni immesse.

PROGRAMMI

L'apparecchio dispone di 14 programmi automatici preimpostati:

Programma Salse	Programmi Cottura lenta	Programmi Zuppe	Programmi Vapore	Programma Impasti	Programma Dessert	Programmi aggiuntivi
Salse	Rosolatura	Vellutata	Vapore moderato	Pane	Dessert	Riscaldamento
	Cottura lenta	Zuppa densa	Vapore intenso	Brioche		Risciacquo
	Risotto			Torta		

1. Selezionare il programma desiderato.
2. Le impostazioni preimpostate possono essere modificate (a seconda della ricetta scelta, degli ingredienti e delle quantità preparate). Impostare la temperatura, il tempo e la velocità di cottura utilizzando i pulsanti – e +.
3. Dopo aver modificato le impostazioni, premere il pulsante di avvio (B3) per avviare il programma.
4. Al termine del programma, l'apparecchio emetterà un segnale acustico.
5. Alla termine dei programmi Vellutata, Zuppa densa, Cottura a fuoco lento, Risotto, Salse, Dessert, Vapore moderato e Vapore intenso, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di riscaldamento per 45 minuti, durante la quale gli alimenti sono pronti per essere serviti. Durante i programmi Cottura a fuoco lento, Salse e Dessert, e in modalità manuale, il motore dell'apparecchio funziona a una velocità specifica allo scopo di preservare la consistenza della preparazione ed evitare che aderisca al fondo del recipiente. Per terminare la funzione di Mantenimento al caldo, premere semplicemente il pulsante "Stop" (B3). Quando i programmi Pane e Brioche hanno finito di impastare, l'apparecchio passa alla modalità "Lievitazione dell'impasto" a 30 °C per 40 minuti, per dare all'impasto più volume. Se il coperchio viene aperto o il recipiente viene rimosso dalla base durante l'esecuzione di un programma, il programma terminerà. Per interrompere questa funzione, premere il pulsante "Impostazioni" e selezionare "Reset".
6. Una volta avviato un programma automatico, è possibile arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante "Stop". Il programma automatico è in pausa, per riavviarlo premere "Avvia". Se è stato inserito il programma errato e si desidera annullare l'operazione, premere il pulsante "Annulla/ Indietro".
7. Il programma "Riscaldamento" consente di riscaldare gli alimenti cotti in 20 minuti (regolabile da 5 a 60 minuti).
8. Il programma "Risciacquo" consente di pulire il recipiente più facilmente. Riempire il recipiente con 0,7 L di acqua e una goccia di detersivo liquido e avviare il programma.

ULTERIORI INFORMAZIONI SUI PROGRAMMI AUTOMATICI DISPONIBILI

Programmi automatici	Salse	Vellutata	Zuppa densa	Rosolatura	Cottura a fuoco lento	Risotto
Velocità "predefinita" (regolabile)	V6 Da V2 a V8	10 impulsi e V12 per 2 min.	Da V7 a V10 per 30 sec.	V3	V1	V2
Temperatura "predefinita" (regolabile)	70°C (da 50 °C a 100 °C)	100°C (da 90 °C a 100 °C)	100°C (da 90 °C a 100 °C)	130 °C Non regolabile	95°C (da 80 °C a 100 °C)	95°C (da 80 °C a 100 °C)
Durata "predefinita" (regolabile)	8 min (da 5 min a 40 min)	40 min (da 20 min a 60 min)	45 min (da 20 min a 60 min)	5 min (da 2 min a 15 min)	45 min (da 10 min a 2 ore)	20 min (da 10 min a 2 ore)
Mantenimento al caldo "predefinito" al termine del programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Esempio di ricette	Salsa olandese	Vellutata di zucca	Minestrone di verdure	Verdure al vapore	Manzo alla borgognona	Risotto
Accessori compatibili						

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite impreviste a causa della formazione di bolle, in particolare durante la cottura di verdure surgelate. In tal caso, è necessario ridurre le quantità.

Programmi automatici	Vapore moderato	Vapore intenso	Pane	Brioche	Torta	Dessert	Riscaldamento	Risciacquo
Velocità "predefinita" **(regolabile)**			V5 per 2 min 30 sec	V5 per 1 min 30 sec, quindi V6 per 2 min	V3 per 40 sec, quindi V9 per 3 min	V4 (da V2 a V8)	V2 (da V2 a V6)	V8 (da V5 a V8)
Temperatura "predefinita" **(regolabile)**	100 °C (non regolabile)	100 °C (non regolabile)				90 °C (da 50 °C a 110 °C)	90 °C (da 70 °C a 100 °C)	80 °C (non regolabile)
Durata "predefinita" **(regolabile)**	30 min (da 1 min a 60 min)	35 min (da 1 min a 60 min)	2 min 30 sec (da 30 sec a 2 min 30 sec)	3 min 30 sec (da 30 sec a 3 min 30 sec)	30 min 40 sec (da 1 min 40 sec a 3 min 40 sec)	15 min (da 5 min a 60 min)	20 min (da 5 min a 60 min)	5 min (da 1 min a 10 min)
Mantenimento al caldo "predefinito" al termine del programma	45 min	45 min				45 min		
Funzione "predefinita" di lievitazione dell'impasto a 30 °C al termine del programma			40 min	40 min				
Esempio di ricette	Foie gras al vapore	Purea di carote al vapore	Pane	Brioche	Torta di frutta	Crema pasticcera	Ricetta contenente liquidi	0,7 L di acqua + 1 goccia di detersivo liquido
Accessori compatibili								

• Modalità manuale

È possibile personalizzare le impostazioni di velocità, temperatura e tempo di cottura di Companion in base alle ricette.

È possibile accedere alla funzione "Modalità manuale" dalla schermata iniziale.

Selezionare la velocità del motore.

Due velocità intermittenti, 10 velocità continue progressive e una velocità intermittente massima (V13).

Selezionare la temperatura di cottura.
Da 30 °C a 150 °C.

Selezionare la durata di funzionamento.

Da 5 secondi a 2 ore.

Aumento della velocità, della temperatura e del tempo di cottura.

Riduzione della velocità, della temperatura e del tempo di cottura.

Istruzioni per l'uso
L'apparecchio è dotato di un microprocessore che ne controlla e monitora la stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore viene ridotta automaticamente. Se l'instabilità persiste, il motore si arresta e sul display viene visualizzato un messaggio di sicurezza.
- Verificare che non vi siano troppi ingredienti e che sia selezionata la velocità adeguata
- Verificare che si stia utilizzando l'accessorio consigliato
- Quindi riavviare l'apparecchio normalmente

• Impostazioni

È possibile accedere alla funzione "Impostazioni" dalla schermata iniziale.
Questa funzione consente di aggiornare i dati memorizzati durante il primo utilizzo di Companion.

È inoltre possibile collegare l'apparecchio alla rete Wi-Fi o all'app se non è stato fatto la prima volta che è stato utilizzato.

• Bilancia

Promemoria per l'uso corretto. Quando si utilizza la bilancia, non toccare Companion e assicurarsi che non vi siano oggetti che premono contro o sotto l'apparecchio. Assicurarsi che l'apparecchio sia stabile sulla superficie di lavoro. Infine, controllare che il cavo di alimentazione non sia bloccato sotto l'apparecchio o sia troppo teso, poiché ciò potrebbe causare un'errata pesatura.

Durante la calibrazione o la pesatura, assicurarsi che Companion non vibri a causa di qualche oggetto (ad esempio, un piano cottura a induzione).

Come usare la funzione bilancia:
Quando il pulsante della bilancia si accende (B2) sull'unità Companion, è possibile pesare gli ingredienti durante il processo di preparazione della ricetta. Per pesare gli ingredienti, il recipiente (C1) deve essere installato sull'unità motore (A).

Sono possibili tre modi di utilizzo della bilancia

Pesatura durante la preparazione di una ricetta: è possibile pesare gli ingredienti durante la preparazione della ricetta, all'inizio di ogni nuova fase.
1 - Premere il simbolo della bilancia (**vedere Fig. 18a**)
2 - Attendere alcuni secondi per l'esecuzione della calibrazione automatica
3 - Pesare l'ingrediente mostrato sul display collocandolo nel recipiente e premendo "OK"
4 - Se la fase richiede l'uso di più di un ingrediente, sul display apparirà il nome dell'ingrediente successivo da pesare
5 - Una volta pesati tutti gli ingredienti previsti nella fase, premere "OK" e continuare con la ricetta seguendo le indicazioni sul pulsante centrale (**vedere Fig. B3**)

Pesatura "Nel mio frigo": questa funzione consente di cercare una ricetta in base alla quantità dell'ingrediente scelto.

1 - Scegliere uno o più ingredienti dal frigorifero e selezionarli nell'app Companion usando la barra di ricerca
2 - Premere il simbolo della bilancia (**vedere Fig. 18a**)
3 - Inserire gli ingredienti nel recipiente sull'unità motore
4 - Verrà proposto un elenco di ricette in base alle quantità pesate

Pesatura manuale: è possibile pesare tutti gli ingredienti prima di preparare la ricetta in modalità manuale o tramite i programmi automatici.

1 - Posizionare il recipiente (C1) sull'unità motore (A)
2 - Premere il simbolo della bilancia (**vedere Fig. 18a**)
3 - Attendere alcuni secondi per l'esecuzione della calibrazione automatica
4 - Pesare il primo ingrediente (**vedere Fig. 18b**)
5 - Se si desidera aggiungere ingredienti, calibrare premendo il pulsante "CALIBRAZIONE" e aggiungere l'ingrediente successivo. La pressione di questo pulsante migliora la precisione della pesatura. Senza calibrazione intermedia, il peso massimo consentito in un'unica pesatura è di 4 kg. Al di sopra di questo peso, viene visualizzato un messaggio di sovraccarico
6 - Ripetere questa procedura con la frequenza necessaria senza superare un peso totale di 8 kg

Attenzione: durante l'uso, non superare le quantità massime indicate nella tabella a pagina 6 di questo manuale.

!! In modalità manuale, Companion entra in modalità standby dopo 15 minuti di inattività. Per uscire dalla modalità standby, è possibile premere il display (B6) o uno dei tasti touch (B1, B2, B3, B4 o B5).

Funzione CALIBRAZIONE
Il tasto CALIBRAZIONE viene utilizzato per azzerare la visualizzazione della bilancia.

Funzione UNITÀ
Il tasto UNITÀ permette di modificare l'unità di peso (g, cl, ml, oz).

• **Aggiornamenti**

Per garantire l'esecuzione ottimale di tutte le funzioni, il prodotto offre la possibilità di eseguire degli aggiornamenti. A tale scopo, viene visualizzata una finestra che richiede di accettare/non accettare l'installazione dell'ultimo aggiornamento disponibile. Toccare Accetta per eseguire l'aggiornamento di Companion.
Gli aggiornamenti consentono inoltre di accedere a tutti i servizi digitali di Companion.

MODALITÀ OFFLINE

È possibile utilizzare Companion in modalità offline. Le seguenti funzioni sono disponibili in modalità offline:

• **Libreria di ricette**
Informazioni dettagliate sulla libreria di ricette sono disponibili a pagina 104.
La libreria di ricette consente di accedere a 310 ricette.

• **Programmi**
Informazioni dettagliate sull'uso dei programmi automatici sono disponibili a pagina 105.

• **Modalità manuale**
Informazioni dettagliate sull'uso della modalità manuale sono disponibili a pagina 108.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

• Pulire il recipiente subito dopo l'uso. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non risciacquare l'unità motore (A) sotto l'acqua corrente.

Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
Pulire il recipiente dopo l'uso.

• Premere sulle levette (C2) e sollevare il recipiente assemblato (C).
• Posizionare il recipiente su una superficie piana.
• Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con cautela.
• **Prestare attenzione ai bordi estremamente affilati della lama Ultrablade (E1) e della lama per impastare/macinare (E4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente.**
• Quando le parti si sono raffreddate:
- rimuovere il perno (C3), la guarnizione (C4) e l'anello di bloccaggio (C5) (vedere Fig. 13)
- pulire il recipiente (C), il perno (C3), la guarnizione (C4) e l'anello di bloccaggio (C5), gli accessori (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), il tappo regolatore del vapore (D1), il coperchio (D2), la guarnizione ad anello (D4) e il supporto della guarnizione (D3), usando una spugna e acqua e sapone
• Sciacquare ogni elemento sotto l'acqua corrente.
• In caso di residui di cibo incrostati, lasciare il recipiente a mollo per qualche ora con acqua e detersivo liquido, quindi rimuovere i residui con la spatola (F) o con il lato abrasivo di una spugna.
• In caso di calcare nel recipiente, usare il lato ruvido di una spugna imbevuta di aceto bianco, se necessario.
• Per preservare l'aspetto e la durata del display in vetro, pulirlo con una spugna; non usare il lato abrasivo per evitare graffi.

• Usare un panno umido per pulire l'unità motore (A). Asciugarla accuratamente.
• Per una pulizia più semplice, tenere presente che il recipiente, il coperchio assemblato e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione del perno (C3 e C4) e dell'anello di bloccaggio (C5) (vedere Fig. 14).
• Gli accessori, il perno rimovibile e i componenti del coperchio possono macchiarsi leggermente a contatto con determinati alimenti (curry, succo di carote, ecc.). Ciò non comporta pericoli per la salute né influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Per evitare questo inconveniente, pulire queste parti immediatamente dopo l'uso.
Prima di usare nuovamente il recipiente assemblato (B), assicurarsi che i contatti elettrici sotto di esso siano sempre puliti e asciutti.
• Per preservare l'aspetto e la durata del coperchio dell'apparecchio, lavarlo a mano. Non usare il lato abrasivo delle spugne per evitare graffi.
• Per evitare di danneggiare il recipiente (C), seguire le istruzioni d'uso della lavastoviglie; non aumentare la quantità di sale o di prodotto per lavastoviglie.

IMPORTANTE: MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è dotato di dispositivi elettronici di protezione del motore per garantire una lunga durata. Questo sistema di sicurezza elettronico offre al motore protezione completa contro eventuali malfunzionamenti.

In alcune condizioni di utilizzo particolarmente intenso, in cui non sono rispettate le raccomandazioni indicate nel manuale (vedere la tabella nella sezione "L'APPARECCHIO": quantità eccessive e/o utilizzo eccessivamente lungo e/o sequenza troppo ravvicinata di ricette), il sistema di protezione elettronico si attiva per proteggere il motore. In tal caso, l'apparecchio si arresta e sul display appare un "messaggio di sicurezza", a indicare l'interruzione temporanea del funzionamento.

Se sul display viene visualizzato un "messaggio di sicurezza" e l'apparecchio smette di funzionare, procedere come descritto di seguito:
• Lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente e l'interruttore 0/I in posizione 1 ("ON").
• Consultare i consigli presenti nel manuale per modificare le impostazioni del programma (vedere la tabella nella sezione "L'APPARECCHIO" per modificare quantità degli ingredienti/durata/temperatura della cottura/tipo di accessorio).
Il nostro servizio clienti rimane a disposizione per qualsiasi domanda (vedere le informazioni sui contatti riportate nel libretto di garanzia).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Il cibo non è sufficientemente cotto	I tempi di cottura sono forniti a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcune condizioni possono influire sul tempo di cottura: - Dimensione degli ingredienti (tagliati o non tagliati) - Quantità di ingredienti - Varietà e maturità delle verdure - Uso di ingredienti surgelati, ecc.	Aumentare il tempo di cottura premendo il tasto + sul display (B6). Usare pezzi di dimensioni più piccole.
	Tappo regolatore del vapore non posizionato correttamente o non in posizione.	Collocare il tappo regolatore del vapore nella posizione "max.", in modo da mantenere la massima quantità di calore nel recipiente per tutte le funzioni di cottura (zuppe, cottura a vapore, ecc.). Questa posizione evita inoltre schizzi durante la miscelazione. La posizione "Impostazione vapore basso" consente la fuoriuscita della massima quantità di condensa, per apportare a piatti o salse una migliore consistenza (risotto, dolci alla crema, salse, ecc.).
Il cibo cotto a vapore non è sufficientemente cotto	Quantità di acqua non corretta nel recipiente. Pezzi degli ingredienti troppo grandi.	La quantità d'acqua nel recipiente deve corrispondere ai contrassegni (0,7 L). È inoltre possibile usare la modalità manuale selezionando una temperatura di 120 °C e un tempo di cottura a seconda della quantità e del tipo di ingredienti. Usare pezzi di dimensioni più piccole.
Difficoltà nella preparazione di determinate ricette	Ricette non adatte.	Le ricette, personali o disponibili su Internet, potrebbero non essere adatte all'apparecchio e ai suoi accessori (quantità, tempi di cottura, accessori inadeguati). Prima di iniziare la ricetta, assicurarsi di seguire le istruzioni d'uso contenute in questo manuale.
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa.	Collegare l'apparecchio a una presa di alimentazione.
	Il display B6 è ancora disattivo/ l'apparecchio è in modalità "Stand-by".	Premere uno dei tasti touch (da B1 a B5).
	L'interruttore (G) è in posizione 0.	Portare l'interruttore in posizione 1.
	Il recipiente o il coperchio non sono posizionati o bloccati correttamente.	Controllare che il recipiente o il coperchio siano posizionati e bloccati correttamente in base agli schemi riportati in questo manuale.
Il coperchio non si blocca	Il coperchio non è montato in modo corretto.	Verificare che la guarnizione sia montata correttamente sul relativo supporto e che questo sia montato correttamente sul coperchio.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Vibrazione eccessiva	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana; l'apparecchio non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Quantità di ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti.
	Accessorio non adatto.	Verificare che si stia utilizzando l'accessorio consigliato.
Lieve rumore durante il funzionamento	Il perno dell'apparecchio potrebbe emettere un suono quando funziona a velocità ridotta o con alcuni ingredienti (riso, ecc.).	Ciò si verifica solo temporaneamente e non influisce sulla durata dell'apparecchio. Il suono diminuisce o scompare con l'uso dell'apparecchio e dopo aver pulito il perno rimovibile alcune volte (vedere "Pulizia dell'apparecchio").
Rumore forte durante il funzionamento	Utilizzo dell'accessorio errato.	Assicurarsi di utilizzare l'accessorio appropriato (ad esempio, non utilizzare lo sbattitore E3 per impastare o mescolare l'impasto; utilizzare la lama E4). Per ulteriori informazioni, fare riferimento alle raccomandazioni riportate nella ricetta e alle istruzioni per l'uso contenute nel presente manuale.
Perdite dal coperchio	Quantità di ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti.
	Il coperchio non è posizionato o bloccato in modo corretto.	Bloccare saldamente il coperchio sul recipiente.
	La guarnizione ad anello non è in posizione.	Posizionare la guarnizione ad anello sul supporto della guarnizione e agganciare i pezzi assemblati sul coperchio.
	La guarnizione ad anello è rotta o danneggiata.	Sostituire la guarnizione, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Accessorio non adatto.	Verificare che si stia usando l'accessorio consigliato.
Perdite dal recipiente	La guarnizione non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione è danneggiata.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
	L'anello di bloccaggio **(C5)** non è bloccato correttamente.	Bloccare correttamente l'anello **(C5)**.
Le lame hanno difficoltà a ruotare	I pezzi di alimenti sono troppo grandi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli ingredienti. Aggiungere liquidi.
Odore proveniente dal motore	Ciò può verificarsi la prima volta che si utilizza l'apparecchio o in caso di sovraccarico dovuto alla quantità eccessiva di ingredienti o a pezzi di cibo troppo duri o troppo grandi.	Lasciare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente.
Messaggio di sicurezza visualizzato ⚠	Il recipiente o il coperchio non sono bloccati correttamente.	Prima di accendere l'apparecchio, controllare che il recipiente sia bloccato correttamente sull'unità motore e che il coperchio sia bloccato correttamente sul recipiente. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Il coperchio è bloccato sul recipiente durante la funzione "Cottura senza coperchio".	Sbloccare il coperchio prima di iniziare il programma di cottura. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
La funzione di sicurezza di blocco del coperchio è ancora attiva (asticella sollevata), impedendo il bloccaggio del coperchio	L'apparecchio si è spento mentre era in funzione con lo spostamento dell'interruttore I/O oppure è stato semplicemente scollegato dalla presa durante il funzionamento.	È sufficiente spostare l'interruttore I/O su I per ripristinare l'apparecchio e la funzione di sicurezza di blocco del coperchio; l'asticella tornerà automaticamente nella posizione originale e sarà possibile bloccare il coperchio.
Messaggio di errore SECU	Il rotore non ruota.	Svuotare il recipiente, lasciarlo raffreddare e riprovare. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.
Messaggio di errore ERR39	Recipiente surriscaldato.	Interrompere il funzionamento per un breve periodo. Lasciare raffreddare il recipiente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.
Messaggio di errore SECU	Motore surriscaldato.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti e ridurre la quantità nel recipiente.
Messaggio di errore SECU	L'apparecchio è instabile.	L'apparecchio si è arrestato perché ha rilevato una instabilità. Provare a diminuire la quantità di cibo nel recipiente.
ERR21, ERR22	Companion si è surriscaldato.	Scollegare l'apparecchio dalla presa e contattare il servizio di assistenza.
ERR31	Il coperchio non può essere bloccato.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
ERR35	Companion ha problemi di funzionamento.	Interrompere il funzionamento per un breve periodo. Scollegare l'apparecchio dalla presa e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.
ERR37, ERR03, ERR01	L'apparecchio ha problemi di funzionamento.	Contattare il servizio di assistenza.
ERR23	Companion si è surriscaldato.	Contattare il servizio di assistenza.
ERR02, ERR30	Problema di connessione.	Companion non è in grado di comunicare tramite Wi-Fi. Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica funzioni correttamente e che Companion si trovi in una posizione adatta per comunicare con il Wi-Fi (lontano da oggetti/ostacoli metallici, il più vicino possibile alla fonte Wi-Fi). Non utilizzare il microonde durante il collegamento. Spegnere l'apparecchio, quindi attendere 10 secondi prima di riaccenderlo.
Visualizzazione	Il prodotto non è connesso al Wi-Fi.	Se l'apparecchio non si è connesso al Wi-Fi, è normale. Consultare il capitolo "Connessione a Internet" per connettere l'apparecchio. Se l'apparecchio è stato connesso alla rete Wi-Fi, spegnerlo e attendere 10 secondi prima di riaccenderlo. Provare a migliorare il segnale seguendo le raccomandazioni riportate sotto. Se Companion non si connette al Wi-Fi, verificare che non si trovi vicino a una lamina di metallo o a un paraschizzi in acciaio inossidabile e che sia a una distanza ragionevole dal router.
Visualizzazione	Il prodotto sta effettuando il collegamento al Wi-Fi.	Attendere la visualizzazione del simbolo
UI-1, UI-3	Il prodotto non riesce a caricare alcuni dati tramite Wi-Fi.	Se il problema persiste, il segnale Wi-Fi potrebbe essere troppo debole. Provare ad avvicinare l'apparecchio al router o a installare un amplificatore Wi-Fi più vicino all'apparecchio per migliorare la qualità del segnale Wi-Fi.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	L'apparecchio non riesce a recuperare alcuni dati locali o Wi-Fi.	Spegnere l'apparecchio, quindi attendere 10 secondi prima di riaccenderlo. Se l'apparecchio non è connesso, connetterlo al Wi-Fi. Se l'apparecchio è connesso, provare a migliorare la qualità del segnale Wi-Fi (vedere sopra). Sul nostro database sono disponibili molte ricette; passare a una ricetta simile
Sul display viene visualizzato un messaggio di errore ERR34	La resistenza termica non funziona.	Controllare che i piedini dell'alimentazione sotto il recipiente non siano sporchi. In tal caso, pulirli e riprovare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Companion non esegue la pesatura correttamente	- Un oggetto è a contatto con l'unità motore (B) - Il cavo di alimentazione è posizionato sotto Companion o teso - Companion non è premuto sui quattro sensori - Altre cause	- Assicurarsi che nulla o nessuno eserciti una pressione su Companion - Rimuovere il cavo di alimentazione da sotto l'apparecchio e assicurarsi che non sia teso - Assicurarsi che Companion sia posizionato su una superficie di lavoro piana e pulita - Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza
ERR45	Si è verificato un problema con la funzione bilancia.	Prestare attenzione durante la pesatura, l'apparecchio deve essere stabile per garantire la precisione della bilancia. Assicurarsi che non vi siano oggetti che potrebbero causare vibrazioni.
Il display della bilancia rimane a 0 g quando si inserisce il cibo nel recipiente	Si è verificato un problema con la funzione bilancia.	Contattare il servizio di assistenza.

L'apparecchio continua a non funzionare?
Contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel manuale di assistenza).

RICICLAGGIO

- Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è costituito esclusivamente da materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni locali in merito al riciclaggio.
Per smaltire l'apparecchio, contattare il servizio municipale preposto.

- Prodotti elettronici o elettrici al termine del loro ciclo di vita

Proteggiamo l'ambiente!
ⓘ L'apparecchio contiene molti materiali recuperabili o riciclabili.
➲ Lasciarlo in un punto di raccolta per lo smaltimento.

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

GLOSSARIO

Associare: l'atto di raggruppare o collegare insieme due apparecchi.
Questo avviene la prima volta che si collega lo smartphone o il tablet a Companion.

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

Segurança do utilizador

• Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e guarde-o num local seguro para futuras consultas. O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções.

• Desligue o aparelho da corrente sempre que o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem e limpeza. Não deixe que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

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

• Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos prévios, exceto se forem supervisionadas ou previamente instruídas sobre a correta utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

• Mantenha o seu aparelho fora do alcance das crianças.

• Quando utilizar o aparelho, algumas peças atingem temperaturas muito elevadas (corpo inox da taça e da tampa reguladora de vapor, o eixo comum amovível, as partes transparentes da tampa, as peças metálicas debaixo da taça e o cesto). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho utilizando as respetivas peças de plástico não condutoras (as pegas e o motor).

• As superfícies acessíveis podem aquecer durante o funcionamento do aparelho. Coloque o aparelho numa superfície de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.

• O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

• Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Para evitar qualquer risco de perigo, o cabo de alimentação tem de ser substituído num Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de assistência).

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

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

• Este aparelho não se destina a ser utilizado nos seguintes casos, que não estão abrangidos pela garantia:

– Zonas utilizadas como cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais
- Espaços de alimentação reservados aos funcionários em lojas, escritórios e outros espaços profissionais
- Em quintas
- Utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial
- Em ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço

AVISO:
O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras.
Manuseie a tampa e a tampa reguladora de vapor com cuidado (utilizando luvas ou uma pega de cozinha, se necessário). Manuseie a tampa reguladora de vapor utilizando a parte central.

- **Não coloque o aparelho em funcionamento se a junta não estiver corretamente encaixada no suporte da junta e/ou se o suporte da junta não estiver corretamente montado na tampa. O aparelho tem de ser utilizado com a tampa reguladora de vapor colocada no orifício da tampa (exceto se existirem instruções específicas para uma receita).**

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

Tenha cuidado com as extremidades afiadas da lâminas picadoras (E1) e as lâminas do acessório triturador (E4) quando as limpar e quando esvaziar a taça – são extremamente afiadas.
Guarde a lâmina picadora Ultrablade (E1) na taça após cada utilização.
Tome atenção se deitar um líquido quente na taça, pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

AVISO: tenha cuidado ao manusear o aparelho (ao limpar, encher e esvaziar). Certifique-se de que nenhum líquido é derramado sobre os conetores.

AVISO: Alguns alimentos com pele (salsichas frescas, língua, aves, etc.) ou grandes pedaços de carne podem salpicar devido ao líquido a ferver acumulado no interior. Por isso, é aconselhável picá-los com uma faca ou um garfo antes de os cozinhar.
AVISO: A superfície do elemento de aquecimento preserva algum calor residual após a utilização.
Quando o aparelho estiver a aquecer e até que arrefeça completamente, certifique-se de que toca apenas nas pegas (molas C2, pega da tampa D2 e pega da tampa reguladora de vapor D1).
Consulte o manual de instruções para a regulação da velocidade e do tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa.

Consulte o manual de instruções para proceder à montagem e desmontagem dos acessórios no aparelho.
Consulte o manual de instruções para obter mais informações sobre a limpeza e manutenção do seu aparelho.
Siga sempre as instruções de limpeza para limpar o seu aparelho:
- Desligue o aparelho da corrente.
- Não limpe o aparelho enquanto.
- Limpe com um pano ou esponja húmidos.
- Não mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente.

Precauções ao utilizar os acessórios:
- Os acessórios lâmina picadora Ultrablade (E1), batedor (E3) e lâmina para amassar/triturar (E4) não devem ser utilizados por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Os acessórios cesto de cozedura a vapor (E5) e misturador (E2) podem ser utilizados por crianças com idade igual ou superior a oito anos, por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos prévios, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança e compreendam os potenciais perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem, pelo menos, oito anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade.

APENAS MERCADOS EUROPEUS:
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com pouca experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções para utilizar o aparelho em segurança e compreendam os potenciais perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança e que compreendam totalmente os perigos relacionados com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão, exceto se tiverem oito anos de idade ou mais e sob supervisão de um adulto.

Ligação elétrica
- O aparelho tem de estar ligado a uma tomada elétrica com ligação à terra.
- O aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alternada. Verifique se a tensão elétrica corresponde à tensão indicada na placa de especificações do aparelho.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha perto de ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou em extremidades afiadas.

Utilização incorreta
- Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão STOP). Aguarde que os alimentos que estão a ser misturados parem de se mover.
- Adicione sempre ingredientes sólidos na taça antes de adicionar ingredientes líquidos **(ver Fig. 11)**. Não exceda o marcador MAX no interior da taça **(ver Fig. 11)**. Se a taça estiver demasiado cheia, pode ser projetada água a ferver.
- Nota: durante o programa de cozedura a vapor, assegure-se que adiciona 0,7 litros de água **(consulte a Fig. 4.2)**.
- Não coloque os dedos ou quaisquer outros objetos na taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não utilize a taça como recipiente (para conservação, congelação, esterilização).
- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto de paredes ou dentro de um armário, pois o vapor produzido pode causar danos nos materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa, eletrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou outro objeto e não tente tapar o orifício da tampa. Utilize sempre a tampa de regulação de vapor.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca coloque os acessórios no micro-ondas.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não exceda a quantidade máxima indicada nas instruções.
- Guarde o aparelho apenas depois de este ter arrefecido.
- Nunca coloque a taça no congelador para arrefecer; utilize sempre o frigorífico.
- Não deixe a espátula em óleo a 150 °C durante mais de 20 minutos.
- Certifique-se de que nada interfere com o aparelho durante a pesagem ou calibração. O espaço à volta do aparelho na superfície de trabalho deve estar livre, e o cabo de alimentação não deve ficar esticado nem preso entre a superfície de trabalho e a parte debaixo do aparelho.
- Os quatro pés do aparelho devem estar em contacto com uma superfície de trabalho horizontal e o aparelho deve estar estável durante a pesagem.
- Se precisar de deslocar o aparelho para o utilizar ou para o guardar, não deslize o aparelho pela superfície de trabalho. Levante-o e coloque-o no local correto sem qualquer impacto.
- Respeite o peso máximo permitido, não o exceda. A Companion destina-se apenas à pesagem de alimentos.

SERVIÇO PÓS-VENDA
- Para sua segurança, não utilize acessórios ou peças sobresselentes que não sejam os fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Qualquer intervenção que não seja a limpeza ou a manutenção de rotina deve ser realizada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Consulte a tabela "O que fazer se o aparelho não funcionar" no final do manual de instruções.

Este folheto contém algumas sugestões para tirar o máximo partido do seu aparelho: preparar sopas, estufados, pratos cozinhados a vapor e pastelaria/sobremesas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

A Bloco do motor
- **A1:** Função de pesagem

B Teclas táteis*
- **B1**: Cancelar
- **B2**: Balança
- **B3**: START e STOP
- **B4**: Vídeo
- **B5**: Definições
- **B6**: Ecrã tátil

C Conjunto da taça
- **C1**: Taça em aço inoxidável
- **C2**: Molas
- **C3**: Eixo comum amovível
- **C4**: Junta vedante
- **C5**: Anel de bloqueio do eixo

D Conjunto da tampa
- **D1**: Tampa reguladora de vapor
- **D2**: Tampa
- **D3**: Suporte da junta
- **D4**: Junta vedante

E Acessórios
- **E0**: Caixa de arrumação dos acessórios
- **E1**: Lâmina picadora
- **E2**: Acessório misturador
- **E3**: Acessório batedor
- **E4**: Lâmina para amassar/triturar
- **E5**: Cesto de cozedura a vapor

F Espátula
G 0/I Interruptor para desligar o aparelho
H Escova de limpeza

*Os ícones só são visíveis quando são úteis para utilizar o seu aparelho.

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:	1550 W (1000 W: resistência de aquecimento/550 W: motor)
Intervalo de temperaturas:	30 a 150 °C Regulável em intervalos de 5 °C
Intervalo de tempo de funcionamento:	5 segundos a 2 horas Regulável em intervalos de 5 segundos (mín.) a 1 minuto (máx.)
Número de velocidades: 13	- 2 velocidades intermitentes: Velocidade 1 (5 segundos ligado/20 segundos desligado) Velocidade 2 (10 segundos ligado/10 segundos desligado) - 10 velocidades progressivas contínuas (velocidades 3 a 12) - 1 velocidade máx. intermitente (velocidade 13)
Frequência:	2412 - 2483,5 MHz
Potência máxima transmitida:	20 dBm
Modo de poupança de energia (standby):	O aparelho entra no modo de poupança de energia (standby) após 15 minutos de inatividade Para voltar a ligar o aparelho, prima uma das teclas táteis (B1 a B5) Consumo de energia quando o produto está no modo de poupança de energia (standby): 0,32 Wh
Balança integrada	Para pesagem entre 1 e 4000 g

* Google Play e Android são marcas comerciais da Google Inc.
Apple e o logótipo Apple são marcas comerciais da Apple Inc., registadas nos EUA e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

O SEU APARELHO

O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:
Estes acessórios também têm uma zona de preensão para facilitar o manuseamento durante a preparação da receita.

					max	
Lâmina picadora	E1 ultrablade	Triturar sopas	12	3 min.	3 l	--▸100 °C
		Triturar compotas de frutas		40 seg.	1 kg	
		Picar legumes		15 seg.	0,6 kg	
		Picar carne		30 seg.	1 kg	
		Picar peixe		15 seg.	1 kg	
	!! Não utilize este acessório para picar ingredientes duros; utilize a lâmina para amassar/triturar E4.					
Acessório misturador	E2	Mistura **alimentos cozinhados** sem desfazer os alimentos É muito útil para as fases de refogado no início da preparação de receitas (risottos, sopas)				
		Refogados	3	5 min.	500 g	130 °C
		Cozeduras lentas	1	45 min.	3 l	95 °C
		Risottos	2	22 min.	1,5 kg	95 °C
		Guisado de legumes (ratatouille), chutneys, leguminosas (para configurações consulte o folheto de receitas)				
Acessório batedor	E3 !! 9 max	Claras em castelo	7	5/10 min.	8 máx.	
		Maionese, chantilly	7	2/5 min.	0,5 l	
		Molhos, cremes	4 a 7	1/20 min.	1 l	60▸90 °C
		Puré de batata	6 a 7	1 min.	1 l	
		Polenta	4 a 5	1/16 min.	1 l	90 °C
Lâmina para amassar/triturar	E4	Amassar massa de pão branco	5	2 min. e 30 seg.	1,2 kg	
		Amassar massa quebrada, areada, pão especial	5	2 min. e 30 seg.	1 kg	
		Amassar massa levedada (brioche, kugelhopf, etc.)	+ 5 / 6	1 min. e 30 seg. / 2 min.	0,8 kg	
		Misturar massas leves (bolos, etc.)	+ 3 / 9	40 seg. / 3 min.	1 kg	
		Pulverizar frutos secos	12	1 min.	0,6 kg	
		Picar ingredientes duros	12	1 min.	0,6 kg	
		Picar gelo	12	1 min.	6 a 10	
		Massa para panquecas, massa para waffles	10	1 min.	1,5 l	
Tampa reguladora de vapor	D1 *consoante o modelo	Tampa reguladora de vapor Máx. (a) = cozedura a vapor Mín. (b) = risotto, sobremesas cremosas, molhos, etc.				a b
		A posição "mín." permite libertar um máximo de condensação e obter pratos ou molhos com uma melhor consistência (risotto, sobremesas cremosas, molhos, etc.)				
		A posição "máx." mantém a quantidade máxima de calor e vapor na taça para todas as funções de cozedura com vapor (sopas, etc.) Esta posição também evita salpicos durante a mistura				

Os tempos de cozedura do cesto de cozedura a vapor são meramente indicativos e, na maioria dos casos, permitem uma cozedura satisfatória. No entanto, determinados fatores terão impacto nos tempos de cozedura: o tamanho dos vegetais (cortados ou não cortados)/ quantidade de ingredientes no cesto/variedade e maturação dos vegetais/quantidade de água na taça, que deve corresponder às marcas (0,7 l). Certifique-se de que a tampa reguladora de vapor está virada na direção "máx." (a). Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, pode adicionar tempo de cozedura extra.

Cesto de cozedura a vapor — **E5**

Cozer legumes, peixe ou carne a vapor		20/40 min.	1 kg	100 °C
Sopas com pedaços	12	3 min.	3 l	100 °C
P1 – Curgetes		20 min.	800 g	
P1 – Pastinaga		25 min.	800 g	
P1 – Parte branca do alho francês		25 min.	800 g	
P1 – Brócolos		20 min.	500 g	
P1 – Peixe		15 min.	600 g (com papel vegetal)	
P2 – Batatas		30 min.	1 kg	
P2 – Cenouras		30 min.	1 kg	
P2 – Feijão verde		30 min.	800 g	
P2 – Carnes brancas		20 min.	600 g (com papel vegetal)	

Eixo comum amovível — **C3**

Pode alourar alimentos na taça sem a tampa, permitindo-lhe mexer os alimentos e monitorizar o processo de cozedura

A função de COZINHAR SEM TAMPA não é adequada para compotas ou misturas à base de leite (risco de derrame)

	UTILIZAÇÃO ATÉ 130 °C	UTILIZAÇÃO DE 135 °C A 150 °C
Cozinhar com ou sem a tampa	Apenas tampa aberta	Apenas tampa aberta
Acessórios	Todos os acessórios para utilização com o eixo	Apenas o eixo comum
Velocidade	Sim	Não
Tempo máximo	- Se a temperatura for inferior ou igual a 100 °C: 2 h - Se a temperatura estiver entre 100 °C e 130 °C: 1 h	- Se a temperatura for superior ou igual a 135 °C: 20 min.

!! Não retire o eixo imediatamente após o utilizar. Coloque água na taça vazia para a arrefecer

COLOCAR A TAÇA, OS ACESSÓRIOS E O CONJUNTO DA TAMPA

- Antes da primeira utilização, limpe todas as peças **(C, D, E, F, H)** em água morna com detergente líquido para a loiça; com exceção do motor **(A).** A sua taça **(C)** está equipada com um eixo **(C3)** amovível para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que todas as embalagens são removidas antes da utilização – em especial a proteção entre a taça **(C)** e o motor **(A)**.
- Insira a junta vedante **(D3)** no suporte da junta **(D4) (ver Fig. 1)** e encaixe o conjunto na tampa **(D2) (ver Fig. 2)**.
- Coloque o anel vedante **(C4)** no eixo comum **(C3)**. Bloqueie o conjunto no fundo da taça utilizando o anel de bloqueio **(C5) (ver Fig. 3)**. Se estiver a utilizar o modo de cozedura sem tampa, posicione a junta vedante **(C4)** no eixo **(C3)**. Bloqueie o conjunto no fundo da taça utilizando o anel de bloqueio **(C5) (ver Fig. 3)**.
- Coloque o acessório escolhido na taça:

- Coloque os acessórios **(E1, E2, E3 ou E4)** no eixo no fundo da taça **(ver Fig. 4.1)**
- Para a cozedura a vapor, coloque o cesto de cozedura a vapor **(E5)** no interior da taça **(ver Fig. 4.3)**, tendo tido o cuidado de encher a taça com 0,7 l de líquido de cozedura (água, molho, etc.) **(ver Fig. 4.2)**

- Coloque os ingredientes dentro da taça ou do cesto de cozedura a vapor.
- Coloque a tampa na taça **(C)**, alinhando os dois triângulos **(ver Fig. 5)**; bloqueie a tampa, sem a forçar, rodando-a na direção da seta **(ver Fig. 6)**.
- Coloque a tampa reguladora de vapor **(D1)** na tampa; existem três posições possíveis **(ver Fig. 7)**.
- Posicione a taça **(C)** no bloco do motor **(A)** até ouvir um clique **(ver Fig. 8)**.
  O aparelho só começa a funcionar se a taça e a tampa estiverem corretamente posicionadas e bloqueadas no bloco do motor.

Se um ou ambos os componentes tiverem sido incorretamente posicionados ou bloqueados (ver Fig. 10.1 e 10.2), será apresentado um aviso de segurança no ecrã. ⚠

O SEU APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UMA SEGURANÇA DE BLOQUEIO DA TAMPA

A tampa fica bloqueada sempre que o aparelho estiver em funcionamento. Isto evita que a tampa seja aberta enquanto uma receita está a ser preparada. Não tente forçar a abertura da tampa quando esta estiver bloqueada. Esta função de segurança é desativada sempre que o aparelho para. Se tiver selecionado uma temperatura igual ou superior a 50 °C e uma velocidade igual ou superior a 5, será apresentada uma contagem decrescente de 10 segundos no ecrã do painel de controlo. Só é possível abrir a tampa quando a contagem decrescente terminar.

COMPANION: O SEU ASSISTENTE PARA COZINHAR DIARIAMENTE

Os seguintes botões de controlo acendem-se quando estão disponíveis para utilização:

Start	O botão central tem 11 funções. Estas funções variam consoante os passos a seguir (início, pausa, passo seguinte, validar, terminar, etc.)	▷	Se estiver disponível um vídeo para a receita que está a ser preparada, pode reproduzi-lo tocando neste botão
↩	Cancelar/Retroceder	ooo	Definições (muda para as definições, ligação Wi-Fi, ingredientes da receita, etc.)
DC	Utilização da balança integrada*		

1. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

A Companion é um robot de cozinha inteligente que o ajuda a cozinhar e preparar com sucesso todas as suas refeições. Oferece centenas de receitas gratuitas, disponíveis em apenas alguns cliques.
Com o ecrã tátil intuitivo e interativo, permite-lhe preparar uma variedade de pratos em tempo recorde.

A Companion prepara, mistura e cozinha os seus ingredientes. Guia-o passo a passo em todas as fases das receitas.
Siga os passos – não podia ser mais rápido ou mais fácil!

Ligue a Companion utilizando o interruptor O/I (ver Fig. 9) e siga as instruções apresentadas no ecrã.
Ao longo de cada um dos passos, o ícone ? oferece ajuda na realização de cada passo. Também está

disponível uma página de perguntas frequentes em www.moulinex.pt
Estão ainda disponíveis tutoriais em vídeo para ajudar a compreender o funcionamento do seu aparelho:
http://bit.ly/guiarapidocompaniontouch

• Definições específicas do país
Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, terá acesso às definições do país.

1 Selecione o seu país 2 Selecione o seu idioma

Assim que estes passos estiverem concluídos, será apresentado um ecrã de boas-vindas.

• Ligação à Internet
Agora pode ligar a Companion à sua rede de Internet. Pode concluir este passo agora, selecionando "Agora", ou mais tarde, selecionando "Mais tarde".

Pode executar este passo mais tarde acedendo às definições da Companion a partir do ecrã inicial.
É necessária uma ligação à Internet para utilizar as seguintes funcionalidades:
Acesso a todas as receitas da Companion, "O meu livro de receitas", "No meu frigorífico", fotografias e vídeos como parte do guia passo a passo para as suas receitas e atualizações de produtos.

Para ligar a Companion à Internet, tem de executar os seguintes passos:

- Selecione a sua rede (Não consegue aceder à sua rede? Aceda a "Definições" e, em seguida, "Definições Wi-Fi" e, por fim, "Ligar Wi-Fi")
- Introduza a palavra-passe da sua ligação Wi-Fi
- Abre-se um ecrã "Ligação em curso" enquanto a ligação está a ser carregada. Este passo pode demorar alguns minutos
- Se não conseguir estabelecer a ligação da Companion ao Wi-Fi, certifique-se de que não está perto de uma chapa metálica, de uma coluna de parede em aço inoxidável e de que se encontra a uma distância razoável do router.
- Um ecrã de "Parabéns!" confirmará que a ligação foi estabelecida com êxito
- Por fim, tem de selecionar o seu fuso horário

O que significam os indicadores de ligação Wi-Fi:
O aparelho não está conectado ao Wi-Fi
O aparelho está a ser conectado ao Wi-Fi
O aparelho está conectado ao Wi-Fi

Os vídeos explicativos para ligar a Companion ao seu Wi-Fi estão disponíveis aqui: http://bit.ly/guiarapidocompaniontouch

• Associar a aplicação
A aplicação Companion permite-lhe vigiar a Companion sem ter de estar perto do aparelho. Pode associar o aparelho ao seu smartphone ou tablet. Isto também lhe permite aceder às suas receitas, onde quer que esteja.

Verifique se a função Wi-Fi do seu smartphone/tablet está conectada à Internet (Wi-Fi/4G/3G, etc.).
A Companion deve estar ligada a uma tomada elétrica.
Pode executar este passo mais tarde acedendo às definições da Companion a partir do ecrã inicial.
A associação ao seu smartphone/tablet é necessária para utilizar as seguintes funcionalidades:
"O meu livro de receitas", acompanhamento remoto do progresso da receita através de um smartphone, envio de receitas do seu smartphone/tablet para a Companion.
Para obter mais informações sobre cookies, visite a página de perguntas frequentes da Moulinex: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Aparelhos compatíveis:
Pode encontrar uma lista de modelos de smartphone e tablet compatíveis com a Companion em www.moulinex.pt.

- Descarregar a aplicação:
Descarregue a aplicação Companion. Transferência gratuita a partir da App Store (iPhone/iPad) e do Google Play (Android).

Descarregue a partir da App Store

APLICAÇÃO ANDROID NO Google Play

- Associar à sua conta:
A partir da aplicação Companion no seu smartphone/tablet, selecione o produto Companion e crie uma conta ou inicie sessão na sua conta se já tiver uma.

O seu aparelho irá gerar um código (será apresentado no ecrã B6) que terá de introduzir na aplicação Companion.
Se pretender associar vários smartphones/tablets à Companion, cada aplicação tem de ser ligada à mesma conta de utilizador da Companion.

A minha primeira receita
Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, a Companion oferece-lhe a oportunidade de preparar uma primeira receita para se familiarizar com o aparelho. Selecionar "A minha primeira receita" fornece-lhe instruções passo a passo para o orientar na receita.

Esta receita desaparecerá do seu ecrã inicial depois de ter sido utilizada ou depois de ter utilizado a Companion 10 vezes.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O seu aparelho Companion pode funcionar no modo "online", mas também pode ser utilizado no modo "offline". Está equipado com funcionalidades que o ajudam a inspirar-se todos os dias e a tornar cada refeição um sucesso! No modo "offline", estão disponíveis 310 receitas, enquanto, no modo "online", tem acesso a centenas de receitas adicionais!

• **Pesquisar de receitas**
A partir do ecrã inicial, pode pesquisar receitas utilizando o botão "Pesquisar". Pode pesquisar pelo nome da receita ou por ingredientes. Também estão disponíveis filtros para aperfeiçoar a sua pesquisa.

• **Biblioteca de receitas**
A partir do ecrã inicial, pode aceder à função "Biblioteca de receitas". Esta função permite-lhe aceder a todas as receitas disponíveis na comunidade Companion. No modo "offline", pode encontrar uma seleção de receitas integradas no ecrã inicial para cada função da Companion. Pode iniciar o processo passo a passo diretamente a partir de uma destas fichas de receitas.

Também pode pesquisar uma receita na comunidade tocando no ícone "Pesquisar"
Para tal, basta introduzir um prato ou ingrediente na barra de pesquisa e tocar em OK.
Pode aperfeiçoar a sua pesquisa adicionando filtros (tipo de prato, tempo de preparação e origem da receita).

• **Cadernos de receitas** (apenas disponível com ligação Wi-Fi)

Pode aceder à função "O meu caderno de receitas" a partir do ecrã inicial. Esta funcionalidade permite-lhe encontrar todas as receitas que guardou anteriormente como favoritas através da aplicação Companion no seu smartphone/tablet.

Para utilizar esta funcionalidade, terá de transferir a aplicação Companion e criar uma conta. Pode criar e editar os seus cadernos de receitas no seu smartphone/tablet e aceder aos mesmos na Companion quando está conectada ao Wi-Fi. Assim que a Companion estiver conectada através de Wi-Fi, os cadernos de receitas são sincronizados automaticamente entre o aparelho e o smartphone/tablet sempre que fizer uma receita.

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

Pode aceder à função "No meu frigorífico" a partir do ecrã inicial. Esta função permite-lhe procurar uma receita utilizando ingredientes à sua escolha.

Para encontrar uma ideia de receita, toque na função "No meu frigorífico" e, em seguida, adicione os seus ingredientes. Para cada um deles, pode indicar as quantidades utilizando a balança incorporada. (Prima a função de pesagem e coloque os ingredientes na taça da Companion. Em seguida, confirme a pesagem). Depois, toque em "Pesquisar" e será apresentada uma lista de receitas que correspondem às definições introduzidas.

PROGRAMAS

O seu aparelho tem 14 programas automáticos pré-gravados:

Programa de molhos	Programas de guisados	Programas de sopas	Programas de vapor	Programa de massa	Programa de sobremesas	Programas adicionais
Molho	Salteado	Sopa cremosa	Vapor suave	Pão	Sobremesa	Aquecer
	Estufar	Sopa passada	Vapor elevado	Brioche		Enxaguamento
	Risotto			Bolo		

1. Selecione o programa à sua escolha.
2. As definições pré-programadas podem ser modificadas (dependendo da receita selecionada, dos ingredientes e das quantidades preparadas). Defina a temperatura, o tempo e a velocidade de preparação utilizando os botões – e +.
3. Quando terminar de alterar as definições, prima o botão de iniciar (B3) para iniciar o programa.
4. Quando o programa estiver concluído, o aparelho emitirá um aviso sonoro.
5. No final dos programas de sopa cremosa, sopa passada, cozedura lenta, risotto, molho, sobremesa, vapor suave e vapor elevado, o aparelho muda automaticamente para o modo de manter quente durante 45 minutos, de modo a manter o preparado pronto a comer. Durante os programas de cozedura lenta, molho e sobremesa e no modo manual, o motor do aparelho funciona a uma velocidade específica para preservar a consistência da mistura de alimentos e evitar que esta se agarre ao fundo da taça. Para terminar a função de manter quente, basta premir o botão "STOP" (B3). Quando os programas de pão e brioche terminarem de amassar, o aparelho muda para o modo "Massa para levedar" a 30 °C durante 40 minutos, para dar mais volume à massa. Se a tampa for aberta ou a taça for removida da base quando um programa estiver em execução, o programa termina. Para parar esta função, prima o botão "Definições" e selecione "Repor".
6. Quando um programa automático é iniciado, pode parar o aparelho a qualquer momento premindo o botão "Parar". O programa automático é então colocado em pausa; pode reiniciá-lo premindo novamente "Iniciar". Se tiver introduzido o programa errado e pretender cancelar, prima o botão "Cancelar/ retroceder".
7. O programa de "Aquecer" permite-lhe aquecer a sua preparação em 20 min (ajustável de 5 a 60 min).
8. O programa "Enxaguamento" permite limpar a taça mais facilmente. Encha a taça com 0,7 l de água e uma gota de detergente líquido para a loiça e inicie o programa.

DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DISPONÍVEIS

Programas automáticos	Molho	Sopa cremosa	Sopa passada	Refogado	Cozedura lenta	Risotto
Velocidade "predefinida" (ajustável)	S6 De S2 a S8	10 impulsos e S12 durante 2 min.	S7 a S10 durante 30 seg.	S3	S1	S2
Temperatura "predefinida" (ajustável)	70°C (50 °C a 100 °C)	100°C (90 °C a 100 °C)	100°C (90 °C a 100 °C)	130 °C Não ajustável	95°C (80 °C a 100 °C)	95°C (80 °C a 100 °C)
Tempo "predefinido" (ajustável)	8 min. (5 min. a 40 min.)	40 min. (20 min. a 60 min.)	45 min. (20 min. a 60 min.)	5 min. (2 min. a 15 min.)	45 min. (10 min. a 2 h)	20 min. (10 min. a 2 h)
Função de manter quente "predefinida" no final do programa	45 min.	45 min.	45 min.		45 min.	45 min.
Exemplos de receitas	Molho holandês	Sopa de abóbora	Sopa de legumes passada	Legumes cozidos ao vapor	Carne de vaca à moda de Borgonha	Risotto
Acessórios compatíveis						

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, especialmente ao utilizar legumes congelados. Neste caso, terá de reduzir as quantidades em conformidade.

Programas automáticos	Vapor suave	Vapor intenso	Pão	Brioche	Bolo	Sobremesa	Aquecer	Enxaguamento
Velocidade "predefinida" **(ajustável)**			S5 durante 2 min. e 30 seg.	S5 durante 1 min. e 30 seg. e, em seguida, S6 durante 2 min.	S3 durante 40 seg. e, em seguida, S9 durante 3 min.	S4 (de S2 a S8)	S2 (de S2 a S6)	S8 (de S5 a S8)
Temperatura "predefinida" **(ajustável)**	100 °C (não ajustável)	100 °C (não ajustável)				90 °C (50 °C a 110 °C)	90 °C (70 °C a 100 °C)	80 °C (não ajustável)
Tempo "predefinido" **(ajustável)**	30 min. (1 min. a 60 min.)	35 min. (1 min. a 60 min.)	2 min. e 30 seg. (30 seg. a 2 min. e 30 seg.)	3 min. e 30 seg. (30 seg. a 3 min. e 30 seg.)	30 min. e 40 seg. (1 min. e 40 seg. a 3 min. e 40 seg.)	15 min. (5 min. a 60 min.)	20 min. (5 min. a 60 min.)	5 min. (1 min. a 10 min.)
Função de manter quente "predefinida" no final do programa	45 min.	45 min.				45 min.		
Função "predefinida" para levedar massa a 30 °C no final do programa			40 min.	40 min.				
Exemplos de receitas	Foie gras cozido a vapor	Puré de cenoura cozinhado a vapor	Pão	Brioche	Bolo de frutas	Leite creme	Receita com líquido	0,7 l de água + 1 gota de detergente líquido para a loiça
Acessórios compatíveis								

• Modo manual

Pode personalizar as definições de velocidade, temperatura e tempo de cozedura da Companion para adaptar às suas próprias receitas.

Pode aceder à função "Modo manual" a partir do ecrã inicial.

Selecione a velocidade do motor.

Duas velocidades intermitentes, 10 velocidades contínuas progressivas e uma velocidade máx. intermitente (S13).

Selecione a temperatura de cozedura.
De 30 °C a 150 °C.

Selecione o tempo de funcionamento.

De 5 segundos a 2 horas.

Aumento da velocidade, temperatura e tempo de cozedura.

Diminuição da velocidade, temperatura e tempo de cozedura.

Instruções de utilização:
O seu aparelho está equipado com um microprocessador que controla e monitoriza a sua estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será reduzida automaticamente. Se esta instabilidade continuar, o motor para e é apresentada uma mensagem de segurança no ecrã.
- Verifique se não existem demasiados ingredientes e se a velocidade selecionada é adequada
- Verifique se está a utilizar o acessório recomendado
- Em seguida, reinicie o aparelho normalmente

• Definições
Pode aceder à função "Definições" a partir do ecrã inicial.
Esta função permite-lhe atualizar os dados armazenados durante a primeira utilização da Companion.

Também pode ligar o seu aparelho à rede Wi-Fi ou associá-lo à aplicação se não o tiver feito quando utilizou o aparelho pela primeira vez.

• **Balança**

Lembrete de utilização correta: Quando utilizar a balança, não toque na Companion e certifique-se de que não existem objetos a pressionar contra ou por baixo do seu aparelho. Certifique-se de que o aparelho está estável na superfície de trabalho. Por fim, verifique se o cabo de alimentação não está encravado por baixo do aparelho ou demasiado esticado, pois pode fazer com que a pesagem seja incorreta.

Durante a calibração ou pesagem, certifique-se de que nada está a fazer vibrar a Companion (uma placa de indução, por exemplo).

Utilizar a função de balança:
Quando o botão da balança acender (B2) na Companion, pode pesar os ingredientes durante o processo de preparação da receita. Para pesar os ingredientes, a taça (C1) tem de estar instalada no bloco do motor (A).

Existem três utilizações possíveis da balança:

Pesagem durante uma receita: Pode pesar os ingredientes enquanto prepara a sua receita, no início de cada novo passo:
1 – Prima o ícone da balança (**ver Fig. 18a**)
2 – Aguarde alguns segundos para que a calibração automática ocorra
3 – Pese o ingrediente apresentado no ecrã, colocando-o na taça e premindo "OK"
4 – Se o passo exigir a utilização de mais do que um ingrediente, o ecrã irá indicar-lhe o nome do próximo ingrediente a pesar
5 – Depois de pesados todos os ingredientes do passo, prima "OK" e, em seguida, continue com a receita seguindo as indicações no botão central (**ver Fig. B3**)

Pesagem "No meu frigorífico": Esta função permite-lhe pesquisar uma receita de acordo com a quantidade de um ingrediente à sua escolha.

1 – Escolha um ou mais ingredientes no seu frigorífico e selecione-os na aplicação Companion utilizando a barra de pesquisa
2 – Prima o ícone da balança (**ver Fig. 18a**)
3 – Coloque os ingredientes na taça no bloco do motor
4 – Será proposta uma lista de receitas de acordo com as quantidades pesadas

Pesagem manual: Pode pesar todos os ingredientes antes de fazer a receita no modo manual ou utilizando programas automáticos.

1– Coloque a taça (C1) no bloco do motor (A)
2 – Prima o ícone da balança (**ver Fig. 18a**)
3 – Aguarde alguns segundos para que a calibração automática ocorra
4 – Pese o primeiro ingrediente (**ver Fig. 18b**)
5 – Se quiser adicionar ingredientes, calibre premindo o botão "CALIBRAÇÃO" e adicione o ingrediente seguinte. Premir a calibração melhora a precisão da pesagem. Sem calibração intermédia, o peso máximo permitido numa pesagem única é de 4 kg. Acima deste peso, será apresentada uma mensagem de sobrecarga
6 – Repita este procedimento sempre que necessário, sem exceder um peso total de 8,0 kg

Cuidado: quando utilizar o aparelho, não exceda as quantidades máximas indicadas na tabela da página 6 deste folheto.

!! No modo manual, a Companion entra no modo de poupança de energia (standby) após 15 minutos de inatividade. Pode premir o ecrã (B6) ou uma das teclas táteis (B1, B2, B3, B4 ou B5) para sair do modo de poupança de energia (standby).

Função de CALIBRAÇÃO
O botão de CALIBRAÇÃO é utilizado para repor o ecrã da balança para 0.

Função de UNIDADE
O botão de UNIDADE permite alterar a unidade de peso (g, cl, ml, oz).

• **Atualizações**

Para garantir que as funcionalidades do aparelho funcionam de forma ideal, o seu aparelho oferece-lhe a opção de efetuar atualizações. Para isso, será apresentada uma janela no ecrã e solicitará que aceite/não aceite a instalação da atualização mais recente disponível. Toque em Aceitar e a Companion executará a atualização.
As atualizações também lhe permitirão aceder a todos os serviços digitais da Companion.

MODO OFFLINE

Pode utilizar a Companion no modo offline. As funções abaixo estão disponíveis no modo offline:

• **Biblioteca de receitas**
Podem ser encontradas informações detalhadas sobre a biblioteca de receitas na página 127.
A biblioteca de receitas dá-lhe acesso a 310 receitas.

• **Programas**
Pode encontrar informações detalhadas sobre a utilização de programas automáticos na página 128.

• **Modo manual**
Pode encontrar informações detalhadas sobre a utilização no modo manual na página 131.

LIMPEZA DO APARELHO

• Limpe a taça imediatamente após cada utilização. Não coloque o aparelho dentro de água. Não coloque o bloco do motor (A) sob água corrente.

Depois da utilização, desligue o aparelho da corrente.
Limpe a taça imediatamente após a utilização:
• Prima as molas (C2) e levante o conjunto da taça (C).
• Coloque a taça sobre uma superfície plana.
• Desbloqueie a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa cuidadosamente.
• **Tenha cuidado com as extremidades afiadas da lâmina picadora Ultrablade (E1) e da lâmina para amassar/triturar (E4) quando as está a limpar e quando esvazia a taça, pois são extremanete afiadas.**
• Quando as peças arrefecerem:
- Retire o eixo (C3), a junta (C4) e o anel de bloqueio (C5) (ver Fig. 13)
- Limpe a taça (C), o eixo (C3), a junta (C4) e o anel de bloqueio (C5), os acessórios (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), a tampa reguladora de vapor (D1), a tampa (D2), a junta vedante (D4) e o suporte da junta (D3), utilizando uma esponja e água quente com um pouco de detergente liquido para a loiça
• Lave cada uma das peças em água corrente.
• No caso de muita sujidade na taça, mergulhe durante várias horas em água com detergente líquido para a loiça e raspe quaisquer resíduos, se necessário, utilizando a espátula (F) ou o lado áspero de uma esponja.
• Em caso de calcário na taça, utilize o lado áspero de uma esponja embebida em vinagre branco, se necessário.
• Para manter o aspeto e a vida útil do vidro, limpe-o com uma esponja – não utilize o lado abrasivo para evitar riscos.

• Utilize um pano húmido para limpar o bloco do motor (A). Seque completamente.
• Para uma limpeza mais fácil, tenha em atenção que a taça, o conjunto da tampa e os acessórios são laváveis na máquina de lavar loiça, com exceção do eixo (C3) e (C4) e do anel de bloqueio (C5) (ver Fig. 14).
• Os acessórios, o eixo amovível e os componentes da tampa podem apresentar uma ligeira coloração quando são utilizados determinados ingredientes (caril, sumo de cenoura, etc.). Isto não representa um risco para a saúde e não afeta o funcionamento do aparelho. Para evitar esta situação, limpe estas peças imediatamente após a utilização.
• Antes de reutilizar o conjunto da taça (B), certifique-se sempre de que os contactos elétricos sob a taça estão limpos e secos.
• Para manter o aspeto e a vida útil da tampa do aparelho, lave-a à mão. Não utilize o lado abrasivo de esponjas, pois pode provocar riscos.
• Para evitar danificar a taça (C), certifique-se de que segue as instruções de utilização da máquina de lavar loiça; não aumente a quantidade de sal ou de detergente para máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE: INSTRUÇÕES SOBRE A SEGURANÇA DO APARELHO

O seu aparelho está equipado de série com proteções eletrónicas do motor para garantir uma vida útil longa. Este sistema de segurança eletrónico protege o motor contra uma utilização anómala, o que significa que está completamente protegido.

Em determinadas condições de funcionamento muito extremas, que não cumpram as recomendações do manual (consulte a tabela "O SEU APARELHO": quantidades possivelmente demasiado grandes e/ou tempos de funcionamento invulgarmente longos e/ou tempo insuficiente permitido entre receitas), o sistema de proteção eletrónica é ativado para proteger o motor. Se isto acontecer, o aparelho para e surge uma "mensagem de segurança" no ecrã para indicar que o aparelho está temporariamente inoperacional.
Se surgir uma "mensagem de segurança" no ecrã e o aparelho deixar de funcionar, proceda da seguinte forma:
• Deixe o aparelho ligado à corrente e o interruptor 0/I na posição 1 "LIGADO" (G).
• Consulte as recomendações no ecrã para modificar as definições do programa (consulte a tabela "O SEU APARELHO" para obter informações sobre quantidades de ingredientes/tempo de cozedura/temperatura/tipo de acessório).
O Centro de Contacto do Consumidor está disponível em caso de dúvidas (consulte as informações de contacto no folheto de garantia).

SE O SEU APARARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR, O QUE FAZER?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Os alimentos não estão suficientemente cozinhados	Os tempos de cozedura fornecidos, são meramente indicativos e, na maioria dos casos, permitem uma cozedura satisfatória. No entanto, alguns fatores afetam os tempos de cozedura: - o tamanho dos ingredientes (cortados ou não cortados) - a quantidade de ingredientes - a variedade e o amadurecimento dos legumes - se os ingredientes estão congelados, etc.	Adicione tempo de cozedura premindo a tecla + no visor (B6). Utilize pedaços mais pequenos.
	A tampa reguladora de vapor não está corretamente posicionada ou não está na devida posição.	Coloque a tampa reguladora de vapor na posição "máx.". Esta posição mantém a quantidade máxima de calor na taça para todas as funções de cozedura (sopas, cozedura a vapor, etc.). Esta posição também evita salpicos durante a trituração. A posição "mini vapor" permite a saída da quantidade máxima de condensação, dando aos pratos ou molhos uma melhor consistência (risoto, sobremesas cremosas, molhos, etc.).
Os alimentos cozinhados a vapor não estão suficientemente cozinhados	Quantidade incorreta de água na taça. Pedaços demasiado grandes.	A quantidade de água na taça deve corresponder às marcas (0,7 l). Também pode utilizar o modo manual selecionando uma temperatura de 120 °C e um tempo de cozedura dependendo da quantidade e do tipo de ingredientes. Utilize pedaços mais pequenos.
Dificuldades ao preparar determinadas receitas	Receitas inadequadas.	As suas receitas, pessoais ou encontradas na Internet, podem não ser adequadas para o aparelho e respetivos acessórios (quantidades, tempos de cozedura, acessórios inadequados). Antes de iniciar a receita, certifique-se de que segue as instruções de utilização deste manual de instruções.
O aparelho não funciona	Não está ligado à corrente.	Ligue o aparelho a uma tomada.
	O ecrã B6 continua em branco/ O aparelho está no modo de poupança de energia (standby).	Prima uma das teclas táteis (B1 a B5).
	O interruptor (G) está na posição 0.	Mova o interruptor para a posição 1.
	A taça ou a tampa não estão posicionadas ou bloqueadas corretamente.	Verifique se a taça ou a tampa estão corretamente posicionadas e bloqueadas de acordo com os esquemas do manual.
A tampa não bloqueia	A tampa não está corretamente colocada.	Verifique se a junta está corretamente instalada no suporte da junta e se o suporte da junta está corretamente instalada na tampa.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Vibração excessiva	O aparelho não está colocado numa superfície plana; o aparelho não está estável.	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana.
	O volume dos ingredientes é demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes.
	Acessório errado.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Ruído ligeiro durante o funcionamento	O eixo do aparelho pode emitir um ruído quando funciona a uma baixa velocidade ou com determinados ingredientes (arroz, etc.).	Isto acontece apenas temporariamente e não afeta a vida útil do seu aparelho. O ruído diminui ou desaparece com a utilização do aparelho e depois de o eixo amovível ter sido limpo algumas vezes (consulte "Limpeza do aparelho").
Ruído intenso durante o funcionamento	Utilização do acessório errado.	Certifique-se de que está a utilizar o acessório adequado (por exemplo, não utilize o batedor E3 para bater ou misturar massa; opte pela lâmina picadora E4). Para obter mais informações, consulte as recomendações na receita e as instruções de funcionamento neste manual de instruções.
Fuga através da tampa	O volume dos ingredientes é demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes.
	A tampa não está corretamente posicionada ou bloqueada.	Bloqueie corretamente a tampa na taça.
	A junta vedante não está no lugar.	Posicione a junta vedante no suporte da junta e encaixe as peças montadas na tampa.
	A junta vedante está partida ou danificada.	Substitua a junta, contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
	Acessório errado.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga através da taça	A junta não está bem posicionada.	Posicione a junta corretamente.
	A junta está danificada.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	O anel de bloqueio **(C5)** não está corretamente bloqueado.	Encaixe o anel corretamente **(C5)**.
As lâminas têm dificuldade em rodar	Os pedaços na taça são demasiado grandes ou demasiado duros.	Reduza o tamanho ou a quantidade dos ingredientes. Adicione líquido.
Odor proveniente do motor	Pode ocorrer na primeira vez que utilizar o aparelho ou se houver sobrecarga devido à quantidade excessiva de ingredientes ou a pedaços de alimentos demasiado duros ou demasiado grandes.	Deixe o motor arrefecer (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Mensagem de segurança apresentada ⚠	A taça ou a tampa não estão devidamente bloqueadas.	Antes de ligar o aparelho, verifique se a taça está corretamente bloqueada no motor e se a tampa está corretamente bloqueada na taça. Se o problema persistir, contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
	A tampa fica bloqueada na taça durante a função "Cozinhar sem tampa".	Desbloqueie a tampa antes de iniciar o programa de cozedura. Se o problema persistir, contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A função de segurança de bloqueio da tampa ainda está ativada (barra estendida), o que significa que a tampa não pode ser bloqueada na devida posição	O aparelho foi desligado durante o funcionamento, ao premir acidentalmente o interruptor I/O, ou foi simplesmente desligado da corrente durante o funcionamento.	Basta mudar o interruptor I/O para I para reiniciar o aparelho e a função de segurança de bloqueio da tampa; a barra regressa automaticamente à posição original e pode agora bloquear a tampa.
Mensagem de erro SECU	O rotor não roda.	Esvazie a taça, deixe-a arrefecer e tente novamente. Se o problema persistir, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Mensagem de erro ERR39	Sobreaquecimento da taça.	Interrompa o funcionamento por um curto período de tempo. Deixe a taça arrefecer. Se o problema persistir, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Mensagem de erro SECU	Sobreaquecimento do motor.	Deixe o aparelho arrefecer durante 30 min. e reduza a quantidade na taça.
Mensagem de erro SECU	O aparelho está instável.	O aparelho parou porque detetou instabilidade. Tente diminuir a quantidade de alimentos na taça.
ERR21, ERR22	A Companion sobreaqueceu.	Desligue o aparelho e contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
ERR31	A tampa não pode ser bloqueada.	Desligue e volte a ligar o aparelho.
ERR35	A Companion não funciona corretamente.	Interrompa o funcionamento por um curto período de tempo. Desligue o aparelho da corrente e volte a ligá-lo. Se o problema persistir contacte o um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
ERR37, ERR03, ERR01	O aparelho não funciona corretamente.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
ERR23	A Companion sobreaqueceu.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
ERR02, ERR30	Problemas de ligação.	A Companion não consegue comunicar através de Wi-Fi. Certifique-se de que a rede doméstica de Wi-Fi está a funcionar corretamente e de que a Companion está num local adequado para comunicar com o Wi-Fi (longe de objetos metálicos/barreiras, o mais próxima possível da fonte Wi-Fi). Não utilize o micro-ondas quando estiver a tentar estabelecer ligação. Desligue o aparelho e aguarde 10 segundos antes de o ligar novamente.
Ecrã	O produto não está ligado ao Wi-Fi.	Se o aparelho não estiver com ligação estabelecida ao Wi-Fi, é normal. Consulte o capítulo "Ligação à Internet" para estabelecer a ligação do aparelho. Se tiver estabelecido a ligação do aparelho à rede Wi-Fi, desligue-o e aguarde 10 segundos antes de o voltar a ligar. Tente melhorar o sinal seguindo as recomendações abaixo. Se não conseguir estabelecer a ligação da Companion ao Wi-Fi, certifique-se de que não está perto de uma chapa metálica, de uma coluna de parede em aço inoxidável e de que se encontra a uma distância razoável do router.
Ecrã	O aparelho está a estabelecer ligação ao Wi-Fi.	Aguarde que o logótipo seguinte seja apresentado
UI-1, UI-3	O aparelho está a ter problemas ao carregar determinados dados através de Wi-Fi.	Se este for um problema recorrente, o sinal Wi-Fi pode ser demasiado fraco. Tente aproximar o aparelho do router ou instale um extensor Wi-Fi mais próximo do aparelho para melhorar a qualidade do sinal Wi-Fi.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	O seu aparelho está a ter problemas ao obter determinados dados locais ou de Wi-Fi.	Desligue o aparelho e aguarde 10 segundos antes de o ligar novamente. Se o dispositivo não estiver com ligação estabelecida ao Wi-Fi, ligue-o. Se o aparelho estiver com ligação estabelecida, tente melhorar a qualidade do sinal Wi-Fi (ver acima). Existem muitas receitas na nossa base de dados, avance para uma receita semelhante
Uma mensagem de erro ERR34 é apresentada no ecrã	A resistência de aquecimento não funciona.	Verifique se os pinos da fonte de alimentação sob a taça não estão sujos. Em caso afirmativo, limpe-os e tente novamente. Se continuar a não funcionar, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
A Companion não está a pesar corretamente	- Um objeto está a tocar no motor (B) - O cabo de alimentação está sob a Companion ou esticado - A Companion não está a fazer pressão sobre os quatro sensores - Outras causas	- Certifique-se de que nada ou ninguém está a pressionar a Companion - Retire o cabo de alimentação de debaixo do aparelho e certifique-se de que não está esticado - Certifique-se de que a Companion está colocada numa superfície de trabalho limpa e plana - Se o problema persistir, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
ERR45	Existe um problema com a função de balança.	Tenha cuidado ao pesar; o aparelho tem de estar estável para que a balança seja precisa. Certifique-se de que nada a faz vibrar.
O visor da balança permanece a 0 g quando coloco alimentos na taça	Existe um problema com a função de balança.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

O seu aparelho continua a não funcionar?
Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista no folheto da reparação).

RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalamento e do aparelho

A embalagem é feita de materiais seguros para o ambiente e, por isso, pode ser eliminada em conformidade com as medidas de reciclagem em vigor na sua área.
Para eliminar o aparelho, consulte o serviço adequado na sua área.

- Produtos eletrónicos ou elétricos no fim da sua vida útil:

Proteção do ambiente em primeiro lugar!
ⓘ O seu aparelho contém muitos materiais recicláveis ou recuperáveis.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

*A marca comercial e os logótipos Bluetooth® são marcas registadas da Bluetooth SIG, Inc. e a respetiva utilização pelo SEB Group foi autorizada.
Google Play e Android são marcas comerciais da Google Inc.
Apple e o logótipo Apple são marcas comerciais da Apple Inc., registadas nos EUA e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

GLOSSÁRIO

Emparelhar: o ato de agrupar ou ligar dois aparelhos.

Isto acontece na primeira vez que liga o seu smartphone ou tablet à Companion.

Sincronizar: o ato de atualizar as informações. A aplicação sincroniza-se com a Companion para trocar informações quando estão ligadas.

Ligar: estabelecer ligação entre a aplicação (smartphone/tablet) e o aparelho (Companion). Isto é necessário para que a sincronização ocorra.

Cookies: são as informações de utilização enviadas para a Moulinex para melhorar a aplicação.

Seguridad personal

• Lee el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalo en un lugar seguro. El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad en caso de un uso que no cumpla con las instrucciones.

• Desconecta siempre el aparato del suministro eléctrico cuando vayas a dejarlo desatendido, así como antes de instalar, desmontar o proceder a su limpieza. No permitas que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

• Los niños no deben usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

• Este aparato no éstas diseñado para ser utilizado por personas (esto incluye niños) sin experiencia ni conocimientos o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, a menos que cuenten con supervisión o información relativa a un uso seguro del aparato, a cargo de una persona responsable de su seguridad. Se recomienda vigilar a los niños para asegurarte de que no jueguen con el aparato.

• Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.

• Cuando utilices el aparato, algunas piezas se calentarán mucho (las secciones de acero inoxidable del recipiente y el tapón, el eje extraíble, las piezas transparentes de la tapa, las piezas metálicas que hay debajo del recipiente y el cesto). Esto puede producir quemaduras. Manipula el aparato utilizando las piezas de plástico no conductoras (asas y motor).

• Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando el aparato está en funcionamiento. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo estable, limpia, seca y resistente al calor.

• Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema independiente de control a distancia.

• No utilices el aparato si no funciona correctamente, si está dañado o si el cable eléctrico o el enchufe están dañados. • Para evitar cualquier riesgo de peligro, el cable eléctrico debe sustituirse en un servicio técnico oficial (consulta la lista del folleto del servicio técnico).

• El aparato no debe sumergirse en agua.

• No pongas el motor (A) bajo un chorro de agua.

• Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso en interiores y ambientes domésticos, a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad y se reserva el derecho de anular la garantía en caso de uso comercial o inapropiado, o si no se han seguido las instrucciones.

• El aparato no se ha diseñado para utilizarse en los siguientes casos, los cuales no están cubiertos por la garantía:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Uso por parte del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

- En casas rurales.
- Uso por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- En hostales o habitaciones de huéspedes.

ADVERTENCIA:
El aparato emite vapor, lo que puede provocar quemaduras.
Manipula la tapa y el tapón con precaución (utiliza guantes o un agarrador para recipientes si es necesario). Manipula el tapón por la parte central.

- **No utilices el aparato si la junta no está colocada correctamente en su lugar o si el portajunta no está colocado correctamente en la tapa. El aparato debe funcionar con el tapón insertado en la abertura de la tapa (excepto cuando haya instrucciones específicas para una receta).**

ADVERTENCIA:
Se pueden producir lesiones si el aparato se utiliza incorrectamente.
Ten cuidado con los bordes afilados de la cuchilla Ultrablade (E1) y la cuchilla para amasar/moler (E4) cuando las limpies y cuando vacíes el recipiente, ya que están extremadamente afilados.
Guarda la cuchilla Ultrablade (E1) en el recipiente después de cada uso.
Ten cuidado al verter líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salirse del aparato debido a una ebullición repentina.

ADVERTENCIA: Ten cuidado al manipular el aparato (limpieza, llenado y vertido). Asegúrate de que no se derrame líquido sobre los conectores.

ADVERTENCIA: Algunos alimentos con piel (salchichas enteras, lengua, aves de corral, etc.) o trozos grandes de carne pueden salpicar al retener líquidos hirviendo. Por lo tanto, te aconsejamos que los pinches antes de cocinarlos con un cuchillo o un tenedor.

ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor puede conservar el calor residual después de su uso. Cuando el aparato esté calentándose y hasta que se haya enfriado por completo, asegúrate de que solo tocas las asas (cierres C2, asa de la tapa D2 y asa del tapón D1).
Consulta el manual de instrucciones para ajustar las velocidades y los tiempos de funcionamiento con cada accesorio y programa.

Consulta el manual de instrucciones para obtener más información sobre el montaje y la colocación de los accesorios en el aparato.
Consulta el manual de instrucciones para obtener más información sobre la limpieza y el mantenimiento del aparato.
Sigue siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato.

- Desenchufa el aparato
- No limpies el aparato si aún está caliente

- Usa uno húmedo o una esponja
- Nunca sumerjas el aparato en agua ni lo coloques bajo un chorro de agua

Precauciones al utilizar accesorios:

- Los niños no deben utilizar los accesorios de la cuchilla (E1), las varillas (E3) ni las cuchillas para amasar/moler (E4) Ultrablade. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los accesorios de la cesta de vapor (E5) y de la mezcladora (E2) los pueden utilizar niños a partir de ocho años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o de conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprender los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento, a menos que tengan más de ocho años y estén supervisados. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.

SOLO EN EUROPA:

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

Conexión eléctrica

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

Uso incorrecto

- No toques la tapa hasta que el aparato se haya detenido por completo (botón Stop). Espera hasta que los alimentos que se están mezclando hayan dejado de moverse.
- Añade siempre los ingredientes sólidos al recipiente antes de añadir ingredientes líquidos **(consulta la**

fig. 11). No superes la marca "MAX" del interior del recipiente **(consulta la fig. 11)**. Si el recipiente está demasiado lleno, puede expulsar agua hirviendo.

- Nota: Durante el programa de cocción al vapor, asegúrate de añadir 0,7 litros de agua **(consulta la fig. 4.2)**.
- No introduzcas los dedos ni ningún otro objeto en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilices el recipiente como contenedor (para conservar, congelar o esterilizar).
- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo estable, limpia, seca y resistente al calor.
- No coloques el aparato cerca de paredes o armarios, ya que el vapor podría producir daños.
- No coloques el aparato cerca de una fuente de calor que esté en funcionamiento (placa de cocción, electrodomésticos, etc.).
- No cubras la tapa con un paño u otro objeto y no intentes obstruir la abertura de la tapa; utiliza siempre el tapón regulador del vapor.
- No dejes que el pelo, una bufanda, una corbata, etc. cuelguen sobre el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzcas nunca los accesorios en el microondas.
- No uses el aparato en exteriores.
- No superes la cantidad máxima indicada en las instrucciones.

- El aparato solo debe limpiarse una vez que se haya enfriado.
- No coloques nunca el recipiente en el congelador para que se enfríe; utiliza siempre el frigorífico.
- No dejes la espátula en aceite a 150 °C durante más de 20 minutos.
- Asegúrate de que nada interfiera con el aparato mientras lo usas para pesar o durante la calibración. El espacio alrededor del aparato sobre la superficie de trabajo debe estar despejado, el cable eléctrico no debe estar tenso ni atrapado entre la superficie de trabajo y la parte inferior del aparato.
- Las cuatro patas del aparato deben estar en contacto con una superficie de trabajo horizontal y el aparato debe mantenerse estable mientras lo usas para pesar.
- Si necesitas mover el aparato para utilizarlo o guardarlo, no lo deslices por la superficie de trabajo. Levántalo y colócalo en el lugar adecuado sin golpearlo.
- No superes el peso máximo permitido. Tu Companion solo puede pesar alimentos.

SERVICIO POSTVENTA

- Por tu seguridad, no utilices accesorios o piezas de repuesto distintas a las suministradas por los centros de servicio postventa autorizados.
- Cualquier operación que no sea de limpieza o mantenimiento rutinario debe ser realizada por un servicio técnico oficial.
- Consulta la tabla "¿Qué hacer si el aparato no funciona?" al final del manual de instrucciones.

Este folleto contiene algunos consejos para sacar el máximo partido al aparato: preparar sopas, guisos, platos al vapor y masas/bizcochos.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

A Motor
- **A1:** Función de peso

B Botones táctiles*
- **B1**: Cancelar
- **B2**: Báscula
- **B3**: INICIO y STOP
- **B4**: Vídeo
- **B5**: Ajustes
- **B6**: Pantalla táctil

C Conjunto del recipiente
- **C1**: Recipiente de acero inoxidable
- **C2**: Cierres
- **C3**: Eje de transmisión desmontable
- **C4**: Junta de estanqueidad
- **C5**: Anillo de bloqueo del eje de transmisión

D Conjunto de la tapa
- **D1**: Tapón regulador de vapor
- **D2**: Tapa
- **D3**: Soporte de junta
- **D4**: Junta de estanqueidad

E Accesorios
- **E0**: Caja de almacenaje para los accesorios
- **E1**: Cuchilla picadora Ultrablade
- **E2**: Mezclador
- **E3**: Batidora
- **E4**: Cuchilla amasadora/trituradora
- **E5**: Cesto de cocción al vapor

F Espátula

G Interruptor 0/I para desconectar el suministro eléctrico del aparato

H Cepillo de limpieza

*Los iconos solo son visibles cuando son útiles para utilizar el aparato.

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO:

Potencia:	1550 W (1000 W: resistor/550 W: motor)
Rango de temperatura:	De 30 a 150 °C Ajustable en incrementos de 5 °C
Tiempo de funcionamiento:	De 5 segundos a 2 horas Ajustable en incrementos de 5 segundos mín. a 1 minuto máx.
Número de velocidades: 13	- 2 velocidades intermitentes: Velocidad 1 (5 s encendido/20 s apagado) Velocidad 2 (10 s encendido/10 s apagado) - 10 velocidades progresivas continuas (velocidades 3 a 12) - 1 velocidad intermitente máx. (velocidad 13)
Frecuencia:	2412 - 2483,5 MHz
Potencia máxima transmitida:	20 dBm
Modo standby:	El aparato pasa al modo standby después de 15 minutos de inactividad Para volver a encender el aparato, pulsa uno de los botones táctiles (de B1 a B5) Consumo de energía cuando el producto está en modo standby: 0,32 Wh
Báscula integrada	Pesa de 1 a 4000 g

*Google Play y Android son marcas comerciales de Google Inc.
Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y en otros países. App Store es una marca de servicios de Apple Inc.

EL APARATO

El aparato incluye los siguientes accesorios:
Estos accesorios también incluyen zonas de agarre para facilitar su uso durante la preparación de recetas.

Cuchilla para trocear	E1 ultrablade	Mezclar sopas	12	3 min	3 l	--▸100 °C
		Mezclar purés de fruta		40 s	1 kg	
		Trocear verduras		15 s	0,6 kg	
		Trocear carne		30 s	1 kg	
		Trocear pescado		15 s	1 kg	
	!! No utilices este accesorio para trocear ingredientes duros; utilice la cuchilla amasadora/trituradora E4.					
Mezclador	E2	Esta mezcla los **alimentos cocinados** sin dañar los ingredientes Es muy útil para las fases de dorado al principio de la preparación de la receta (risottos, sopas)				
		Dorado	3	5 min	500 g	130 °C
		Guisos	1	45 min	3 l	95 °C
		Risottos	2	22 min	1,5 kg	95 °C
		Ratatouille, chutneys, pulsos (para conocer los ajustes, consulta el folleto de recetas)				
Batidora	E3 !! 9 max	Clara de huevo montada	7	5/10 min	8 máx.	
		Mayonesa, nata montada	7	2/5 min	0,5 l	
		Salsas, cremas	4 a 7	1/20 min	1 l	60▸90 °C
		Puré de patatas	6 a 7	1 min	1 l	
		Polenta	4 a 5	1/16 min	1 l	90 °C
Cuchilla amasadora/trituradora	E4	Amasar masa de pan blanco	5	2 min 30 s	1,2 kg	
		Amasar masa quebrada, masa de galletas, pan especial	5	2 min 30 s	1 kg	
		Amasar masa con grasa (brioche, kugelhopf, etc.)	+ 5 / 6	1 min 30 s / 2 min	0,8 kg	
		Mezclar masa ligera (bizcochos, etc.)	+ 3 / 9	40 s / 3 min	1 kg	
		Picar frutos secos	12	1 min	0,6 kg	
		Picar ingredientes duros	12	1 min	0,6 kg	
		Picar hielo	12	1 min	6 a 10	
		Masa para tortitas, masa para gofres	10	1 min	1,5 l	
Tapón	D1 *Dependiendo del modelo	Tapón regulador de vapor Max. (a) = cocción al vapor Min. (b) = risotto, postres cremosos, salsas, etc.				a b
		La posición "min." permite que salga la máxima cantidad de condensación, lo que da a los platos o salsas una mejor consistencia (risotto, postres cremosos, salsas, etc.)				
		La posición "max." retiene la máxima cantidad de calor y vapor en el recipiente para todas las funciones de cocción que emplean vapor (sopas, etc.) Esta posición también evita salpicaduras al mezclar				

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

Cesto de cocción al vapor	E5	Cocción al vapor de verduras, carne o pescado		20/40 min	1 kg	100 °C
		Sopa con tropezones	12	3 min	3 l	100 °C
		P1 - Calabacines		20 min	800 g	
		P1 - Chirivías		25 min	800 g	
		P1 - Tallo de un puerro		25 min	800 g	
		P1 - Brócoli		20 min	500 g	
		P1 - Pescado		15 min	600 g (incl. papel para el horno)	
		P2 - Patatas		30 min	1 kg	
		P2 - Zanahorias		30 min	1 kg	
		P2 - Judías verdes		30 min	800 g	
		P2 - Carne blanca		20 min	600 g (incl. papel para el horno)	

Eje de transmisión desmontable	C3	Puedes dorar los alimentos en el recipiente sin la tapa, lo que te permite remover los alimentos y controlar el proceso de cocción	
		La FUNCIÓN DE COCCIÓN SIN TAPA no es adecuada para mermeladas o mezclas a base de leche (riesgo de derrames)	
		FUNCIONAMIENTO HASTA 130 °C	FUNCIONAMIENTO DE 135 °C A 150 °C
		Cocción con o sin tapa	Solo con la tapa abierta	Solo con la tapa abierta
		Accesorios	Todos los accesorios para usar con el eje de transmisión desmontable	Solo el eje de transmisión desmontable
		Velocidad	Sí	No
		Tiempo máximo	- Si la temperatura es inferior o igual a 100 °C: 2 h - Si la temperatura está entre 100 °C y 130 °C: 1 h	- Si la temperatura es superior o igual a 135 °C: 20 min
		!! No retire el eje de transmisión desmontable inmediatamente después de su uso. Vierta agua en el recipiente vacío para enfriarlo.	

INSTALACIÓN DEL RECIPIENTE, LOS ACCESORIOS Y LA TAPA

- Antes del primer uso, lava todas las piezas **(C, D, E, F, H)** con agua templada y detergente líquido; sin embargo, no laves el motor **(A).** El recipiente **(C)** está equipado del eje de transmisión desmontable **(C3)** extraíble para facilitar la limpieza.
- Asegúrate de retirar todo el embalaje antes de su uso, sobre todo la protección entre el recipiente **(C)** y el motor **(A)**.
- Inserta la junta **(D3)** en el portajunta **(D4)** **(consulta la fig. 1)**, sujeta las piezas en la tapa **(D2)** **(consulta la fig. 2)**.
- Coloca la junta **(C4)** en el eje **(C3)**. Bloquea las piezas montadas en la base del recipiente con el anillo de bloqueo **(C5)** **(consulta la fig. 3)**. Si usas el modo de cocción sin tapa, coloca la junta **(C4)** en el eje de transmisión desmontable **(C3)**. Bloquea las piezas montadas en la base del recipiente con el anillo de bloqueo **(C5)** **(consulta la fig. 3)**.
- Coloca el accesorio seleccionado en el recipiente:

- Coloca los accesorios **(E1, E2, E3 o E4)** en el eje de la parte inferior del recipiente **(consulta la fig. 4.1)**
- Para cocinar al vapor, coloca el cesto de cocción al vapor **(E5)** dentro del recipiente **(consulta la fig. 4.3),** llenando previamente con cuidado el recipiente con 0,7 l de líquido para la cocción (agua, salsa, etc.) **(consulta la fig. 4.2)**

- Coloca los ingredientes dentro del recipiente o el cesto de cocción al vapor.
- Coloca la tapa en el recipiente **(C)**, alineando los dos triángulos **(consulta la fig. 5)**; bloquea la tapa, sin forzarla, girándola en la dirección de la flecha **(consulta la fig. 6)**.
- Coloca el tapón regulador de vapor **(D1)** en la tapa; hay tres posiciones posibles **(consulta la fig. 7)**.
- Coloca el recipiente **(C)** en el motor **(A)** hasta que oigas un "clic" **(consulta la fig. 8)**.
  El aparato solo se pondrá en marcha si el recipiente y la tapa están correctamente colocados y bloqueados en el motor.

Si uno o ambos componentes se han colocado o bloqueado incorrectamente (consulta las fig. 10.1 y 10.2), aparecerá una advertencia de seguridad en la pantalla. ⚠

EL APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UNA FUNCIÓN DE SEGURIDAD DE BLOQUEO DE LA TAPA

La tapa se bloquea cada vez que el aparato está en funcionamiento. Esto evita que la tapa se abra mientras se prepara una receta. No intentes forzar la apertura de la tapa cuando esté bloqueada. Esta función de seguridad se desactiva cada vez que el aparato se detiene. Si has seleccionado una temperatura de 50 °C o superior y la velocidad 5 o superior, aparecerá una cuenta atrás de 10 segundos en la pantalla del panel de control. Solo es posible abrir la tapa una vez finalizada la cuenta atrás.

COMPANION: TU ASISTENTE DE COCINA PARA COCINAR TODOS LOS DÍAS

Los siguientes botones de control se iluminarán cuando estén disponibles para su uso:

El botón central tiene 11 funciones. Estas funciones varían en función de los pasos a seguir (inicio, pausa, paso siguiente, confirmación, stop, etc.)

Si hay un vídeo disponible para la receta que se está preparando, puedes reproducirlo tocando este botón

Cancelar/Volver

Ajustes (cambios en los ajustes, conexión WiFi, ingredientes de recetas, etc.)

Uso de la báscula integrada*

1. PRIMER USO

Companion es un robot de cocina inteligente que te ayuda a triunfar con cada plato. Ofrece cientos de recetas gratuitas, disponibles con solo tocar la pantalla.
Con su intuitiva e interactiva pantalla táctil, podrás preparar una amplia variedad de platos en un tiempo récord.

Companion se encarga de preparar, mezclar y cocinar los ingredientes. Te guía paso a paso por todas las fases de las recetas.
Sigue los pasos: ¡no podría ser más rápido ni más fácil!

Enciende tu Companion con el interruptor 0/I (consulta la fig. 9) y sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla. A lo largo de cada uno de los pasos, el icono ? ofrece ayuda para realizar

cada paso. También hay disponible una página de preguntas frecuentes en www.moulinex.es
Hay disponibles videotutoriales para ayudarte a conocer el aparato:
http://bit.ly/guíarápidadeusode companiontouch

• Ajustes específicos del país
La primera vez que utilices el aparato, accederás a los ajustes específicos del país.

1 Selecciona tu país

2 Selecciona tu idioma

Una vez completados estos dos pasos, se mostrará una pantalla de bienvenida.

• Conexión a Internet

Ahora puedes conectar tu Companion a la red de Internet de tu casa. Puedes completar este paso ahora seleccionando "Ahora" o más tarde seleccionando "Más tarde".

Puedes realizar este paso más tarde accediendo a los ajustes de tu Companion desde la pantalla de inicio.
Se necesita una conexión a Internet para utilizar las siguientes funciones:
Acceso a todas las recetas de Companion, "Mi libro de recetas", "En mi frigorífico", fotos y vídeos como parte de la guía paso a paso para tus recetas y actualizaciones de productos.

Para conectar tu Companion a Internet, debes realizar los siguientes pasos:

- Selecciona tu red (¿No puedes acceder a tu red? Ve a "Ajustes", a continuación a "Ajustes de WiFi" y, por último, a "Activar WiFi")
- Introduce la contraseña de tu conexión WiFi
- Se abrirá la pantalla "Conexión en curso" mientras se carga la conexión. Este paso puede tardar unos minutos
- Si no puedes conectar el Companion al Wi-Fi, verifica que no esté cerca de una hoja de metal, una placa de acero inoxidable y que esté a una distancia razonable del router.
- La pantalla "¡Felicidades!" confirmará que la conexión se ha establecido correctamente
- Por último, deberás seleccionar tu zona horaria

Significado de los indicadores de conexión WiFi:
El producto no está conectado a una red WiFi
El producto se está conectando a una red WiFi
El producto está conectado a una red WiFi

Los vídeos de instrucciones para conectar el Companion a la red WiFi están disponibles en: http://bit.ly/guíarápidadeusode companiontouch

• Vincular la aplicación

La aplicación Companion te permite vigilar tu Companion sin necesidad de estar cerca. Puedes vincular el aparato a tu smartphone o tableta. Esto también te permite acceder a tus recetas, estés donde estés.

Comprueba que la función WiFi de tu smartphone o tableta está conectada a Internet (WiFi/4G/3G, etc.).
El Companion debe estar conectado a una toma de corriente.
Puedes realizar este paso más tarde accediendo a los ajustes de tu Companion desde la pantalla de inicio.
Es necesario vincular el smartphone o la tableta para utilizar las siguientes funciones:
"Mi libro de recetas", seguimiento remoto del progreso de las recetas con un smartphone, envío de recetas desde el smartphone o la tableta a tu Companion.

Para obtener más información sobre las cookies, visita la página de preguntas frecuentes de Moulinex: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Dispositivos compatibles:
Puedes encontrar una lista de los modelos de smartphone y tabletas compatibles con Companion en www.moulinex.com.

- Descargar la aplicación:
Descarga la aplicación Companion. Se puede descargar de forma gratuita desde la App Store (iPhone/iPad) y Google Play (Android).

Descárgala en App Store

APLICACIÓN PARA ANDROID EN Google Play

- Vincular tu cuenta:
En la aplicación Companion de tu smartphone o tableta, selecciona el producto Companion y crea una cuenta, o inicia sesión en tu cuenta si ya dispones de una.

El aparato generará un código (aparecerá en la pantalla B6) que deberás introducir en la aplicación Companion.
Si deseas vincular varios smartphones o tabletas con tu Companion, cada aplicación debe estar conectada a la misma cuenta de usuario de Companion.

Mi primera receta

Cuando utilices el aparato por primera vez, tu Companion te ofrecerá la oportunidad de hacer una primera receta para que te familiarices con el aparato. Si seleccionas "Mi primera receta", recibirás instrucciones paso a paso para guiarte a través de la receta.

Esta receta desaparecerá de la pantalla de inicio una vez que la hayas utilizado o después de haber utilizado tu Companion 10 veces.

2. FUNCIONES DEL PRODUCTO

El aparato Companion tiene la opción de funcionar en modo "en línea", pero también se puede utilizar en modo "sin conexión". Además, está repleto de funciones que te ayudarán a inspirarte a diario para que cada plato sea un éxito. Hay disponibles 310 recetas en modo "sin conexión", mientras que en el modo "en línea" tendrás acceso a cientos de recetas más.

• **Búsqueda de recetas**
En la pantalla de inicio, puedes buscar recetas con el botón "Buscar" 🔍. Puedes buscar por el nombre de la receta o por ingredientes. También hay filtros disponibles para afinar la búsqueda.

• **Biblioteca de recetas**
Desde la pantalla de inicio, puedes acceder a la función "Biblioteca de recetas". Esta función te permite acceder a todas las recetas disponibles en la comunidad Companion.
En el modo "Sin conexión", puedes encontrar una selección de tarjetas de recetas precargadas en la pantalla de inicio para cada función de tu Companion. Puedes iniciar la guía paso a paso directamente desde una de estas tarjetas de recetas.

También puedes buscar una receta en la comunidad tocando el icono "Buscar" 🔍
Para ello, solo tienes que introducir un plato o ingrediente en la barra de búsqueda y tocar OK.
Puedes afinar la búsqueda agregando filtros (tipo de plato, tiempo de preparación y origen de receta).

• **Libros de recetas** (solo disponible con conexión WiFi)

Puedes acceder a la función "Mi libro de recetas" desde la pantalla de inicio. Esta función te permite encontrar todas las recetas que hayas guardado previamente como favoritas a través de la aplicación Companion en tu smartphone o tableta.

Para utilizar esta función, deberás descargar la aplicación Companion y crear una cuenta. Puedes crear y editar libros de recetas en tu smartphone o tableta y acceder a ellos desde tu Companion cuando esté conectado a una red WiFi. Una vez que tu Companion esté conectado a través de WiFi, tus libros de recetas se sincronizarán automáticamente entre el aparato y el smartphone/tableta cada vez que hagas una receta.

• **En mi frigorífico** (solo disponible con conexión WiFi)

Puedes acceder a la función "En mi frigorífico" desde la pantalla de inicio. Esta función te permite buscar una receta con los ingredientes que desees.

Para encontrar una receta, toca la función "En mi frigorífico" y añade los ingredientes. Para cada una de ellas puedes indicar las cantidades mediante la báscula integrada. (Pulsa la función de peso y coloca los ingredientes en el recipiente del Companion. A continuación, confirma el peso). A continuación, toca "Buscar" y aparecerá una lista de recetas que coinciden con los ajustes introducidos.

PROGRAMAS
El aparato dispone de 14 programas automáticos guardados previamente:

Programa Salsa	Programas Estofar	Programas Sopa	Programas Vapor	Programa Masa	Programa Postre	Programas complementarios
Salsa	Rehogar	Crema	Vapor suave	Pan	Postre	Recalentar
	Estofar	Con trocitos	Vapor alto	Brioche		Limpieza
	Arroz			Bizcocho		

1. Selecciona el programa que desees.
2. Los ajustes preprogramados se pueden modificar (en función de la receta elegida, los ingredientes y las cantidades preparadas). Ajusta la temperatura de cocción, el tiempo y la velocidad con los botones – y +.
3. Cuando termines de cambiar los ajustes, pulsa el botón de inicio (B3) para iniciar el programa.
4. Cuando el programa finalice, el aparato emitirá un pitido.
5. Al final de los programas Sopa sin grumos, Sopa con textura, Guiso, Risotto, Salsa, Postre, Vapor suave y Vapor alto, el aparato cambia automáticamente al modo de Mantener caliente durante 45 minutos. En ese tiempo, los alimentos están listos para servir. Durante los programas Guiso, Salsa y Postres, y en modo manual, el motor del aparato funciona a una velocidad determinada para preservar la consistencia de la mezcla de alimentos y evitar que se peguen al fondo del recipiente. Para finalizar la función Mantener caliente, simplemente pulsa el botón "Finalizado" (B3). Cuando los programas Pan y Brioche hayan terminado de amasar, el aparato cambia al modo de "Fermentación de masas" a 30 °C durante 40 minutos para dar más volumen a la masa. Si se abre la tapa o se retira el recipiente de su base cuando se está ejecutando un programa, el programa finalizará. Para detener esta función, pulsa el botón "Ajustes" y selecciona "Restablecer".
6. Una vez iniciado un programa automático, tienes la opción de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón "Stop". El programa automático se pone en pausa; puedes reiniciarlo pulsando "Inicio". Si has introducido un programa incorrecto y deseas cancelar, pulsa el botón "Cancelar/Volver".
7. El programa "Recalentar" permite recalentar alimentos cocinados en 20 min (ajustable de 5 a 60 min).
8. El programa "Enjuagar" te ayuda a limpiar el recipiente con más comodidad. Llena el recipiente con 0,7 l de agua y una gota de detergente líquido e inicia el programa.

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DISPONIBLES

Programas automáticos	Salsa	Crema	Con trocitos	Rehogar	Estofar	Arroz
Velocidad "predeterminada" (ajustable)	S6 De S2 a S8	10 pulsos y S12 durante 2 min	S7 a S10 durante 30 s	S3	S1	S2
Temperatura "predeterminada" (ajustable)	70°C (50 °C a 100 °C)	100°C (90 °C a 100 °C)	100°C (90 °C a 100 °C)	130 °C No ajustable	95°C (80 °C a 100 °C)	95°C (80 °C a 100 °C)
Tiempo "predeterminado" (ajustable)	8 min (de 5 min a 40 min)	40 min (20 min a 60 min)	45 min (20 min a 60 min)	5 min (2 min a 15 min)	45 min (10 min a 2 h)	20 min (10 min a 2 h)
Función Mantener caliente "predeterminada" al final del programa	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Ejemplos de recetas	Salsa holandesa	Sopa de calabaza	Sopa de verduras con textura	Verduras al vapor	Ternera bourguignon	Risotto
Accesorios compatibles						

Algunas recetas pueden provocar un rebose inesperado debido a la formación de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En este caso, deberás reducir las cantidades.

Programas automáticos	Vapor suave	Vapor fuerte	Pan	Brioche	Bizcocho	Postre	Recalentar	Enjuagar
Velocidad "predeterminada" **(ajustable)**			S5 durante 2 min 30 s	S5 durante 1 min 30 s y, a continuación, S6 durante 2 min	S3 durante 40 s y, a continuación, S9 durante 3 min	S4 (de S2 a S8)	S2 (de S2 a S6)	S8 (de S5 a S8)
Temperatura "predeterminada" **(ajustable)**	100 °C (no ajustable)	100 °C (no ajustable)				90 °C (50 °C a 110 °C)	90 °C (70 °C a 100 °C)	80 °C (no ajustable)
Tiempo "predeterminado" **(ajustable)**	30 min (de 1 min a 60 min)	35 min (de 1 min a 60 min)	2 min 30 s (de 30 s a 2 min 30 s)	3 min 30 s (de 30 s a 3 min 30 s)	30 min 40 s (1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (5 min a 60 min)	20 min (5 min a 60 min)	5 min (1 min a 10 min)
Función Mantener caliente "predeterminada" al final del programa	45 min	45 min				45 min		
Función de fermentación de masa a 30 °C "predeterminada" al final del programa			40 min	40 min				
Ejemplos de recetas	Foie gras al vapor	Puré de zanahoria al vapor	Pan	Brioche	Bizcocho de frutas	Natillas	Receta con líquido	0,7 l de agua + 1 gota de detergente líquido
Accesorios compatibles								

• Modo manual

Puedes personalizar los ajustes de velocidad, temperatura y tiempo de cocción de tu Companion para tus propias recetas.

Puedes acceder a la función "Modo manual" desde la pantalla de inicio.

Selecciona la velocidad del motor.

Dos velocidades intermitentes, 10 velocidades progresivas continuas y una velocidad intermitente máxima (S13).

Selecciona la temperatura de cocción.
De 30 °C a 150 °C.

Selecciona el tiempo de funcionamiento.

De 5 segundos a 2 horas.

— +

Mayor velocidad, temperatura y tiempo de cocción.

Menor velocidad, temperatura y tiempo de cocción.

Instrucciones de uso:
El aparato está equipado con un microprocesador que controla y supervisa su estabilidad. En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor se reducirá automáticamente. Si esta inestabilidad continúa, el motor se detendrá y aparecerá un mensaje de seguridad en la pantalla.
• Comprueba que no hay demasiados ingredientes y que la velocidad seleccionada es la adecuada
• Comprueba que estás utilizando el accesorio recomendado
• A continuación, reinicia el aparato con normalidad

• Ajustes

Puedes acceder a la función "Ajustes" desde la pantalla de inicio.
Esta función te permite actualizar los datos almacenados durante el primer uso de tu Companion.

También puedes conectar el aparato a la red WiFi o vincularlo a la aplicación si no lo hiciste cuando al usar el aparato por primera vez.

• Báscula

Recordatorio de uso correcto: Cuando utilices la báscula, no toques tu Companion y asegúrate de que no haya objetos que presionen contra el aparato o debajo del aparato. Asegúrate de que el aparato se mantiene estable sobre la superficie de trabajo. Por último, comprueba que el cable eléctrico no está atrapado bajo el aparato ni demasiado tenso, ya que podría hacer que el peso no fuera correcto.

Durante la calibración o el pesaje, asegúrate de que no haya nada que haga vibrar al Companion (un generador de inducción, por ejemplo).

Con la función báscula:
Cuando el botón de peso se ilumine (B2) en tu Companion, puedes pesar los ingredientes durante el proceso de preparación de la receta. Para pesar los ingredientes, el recipiente (C1) debe estar instalado en el motor (A).

Existen tres usos posibles para la báscula:

Pesar durante una receta: Puedes pesar los ingredientes mientras preparas la receta, al principio de cada nuevo paso:
1 - Pulsa el logotipo de la báscula (**consulta la fig. 18a**)
2 - Espera unos segundos para que tenga lugar la calibración automática
3 - Pesa el ingrediente que aparece en la pantalla colocándolo en el recipiente y pulsando "OK"
4 - Si el paso requiere el uso de más de un ingrediente, tu pantalla mostrará el nombre del siguiente ingrediente que debes pesar
5 - Una vez que hayas pesado todos los ingredientes del paso, pulsa "OK" y, a continuación, continúa con la receta siguiendo las indicaciones del botón central (**consulta la fig. B3**)

Pesar "En mi frigorífico": Esta función te permite buscar una receta según la cantidad de un ingrediente que elijas.

1 - Elige uno o más ingredientes del frigorífico y selecciónalos en la aplicación Companion mediante la barra de búsqueda
2 - Pulsa el logotipo de la báscula (**consulta la fig. 18a**)
3 - Coloca los ingredientes en el recipiente en el motor
4 - Se propondrá una lista de recetas según las cantidades pesadas

Función de peso manual: Puedes pesar todos los ingredientes antes de preparar la receta en modo manual o mediante programas automáticos.

1 - Coloca el recipiente (C1) en el motor (A)
2 - Pulsa el logotipo de la báscula (**consulta la fig. 18a**)
3 - Espera unos segundos para que tenga lugar la calibración automática
4 - Pesa el primer ingrediente (**consulta la fig. 18b**)
5 - Si deseas añadir ingredientes, calibra la báscula pulsando el botón "CALIBRACIÓN" y añade el siguiente ingrediente. Al pulsar Calibración se mejora la precisión del peso. Sin calibración intermedia, el peso máximo permitido cada vez es de 4 kg. Por encima de este peso, se mostrará un mensaje de sobrecarga
6 - Repite este procedimiento tantas veces como sea necesario sin exceder un peso total de 8,0 kg

Precaución: Cuando lo utilices, no superes las cantidades máximas indicadas en la tabla de la página 6 de este folleto.

En el modo manual, el Companion pasa al modo standby después de 15 minutos de inactividad. Puedes pulsar la pantalla (B6) o uno de los botones táctiles (B1, B2, B3, B4 o B5) para salir del modo standby.

Función de CALIBRACIÓN
El botón CALIBRACIÓN se utiliza para restablecer la pantalla de la báscula a 0.

Función ANIT
El botón UNIDAD permite cambiar la unidad de peso (g, ml, oz).

• **Actualizaciones**

Para garantizar que las características del producto funcionan de forma óptima, el producto te ofrecerá la opción de realizar actualizaciones. Para ello, aparecerá una ventana en la pantalla para que aceptes/no aceptes la instalación de la última actualización disponible. Toca Aceptar y el Companion realizará la actualización.
Las actualizaciones también te permitirán acceder a todos los servicios digitales de Companion.

MODO SIN CONEXIÓN

Puedes utilizar tu Companion cuando está en modo sin conexión. En el modo sin conexión están disponibles las siguientes funciones:

• **Biblioteca de recetas**
En la página 150 encontrarás información detallada sobre la Biblioteca de recetas.
La Biblioteca de recetas te permite acceder a 310 recetas.

• **Programas**
En la página 151 encontrarás información detallada sobre los programas automáticos.

• **Modo manual**
En la página 154 encontrarás información detallada sobre el uso del modo manual.

LIMPIEZA DEL APARATO

• Limpia el recipiente inmediatamente después de su uso. El aparato no debe sumergirse en agua.
• No pongas el motor (A) bajo un chorro de agua.

Después de cada uso, desenchufa el aparato.
Limpia el recipiente después de su uso:
• Presiona los cierres (C2) y levanta el conjunto del recipiente (C).
• Coloca el recipiente en una superficie plana.
• Desbloquea la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Quita la tapa con cuidado.
• **Ten cuidado con los bordes afilados de la cuchilla picadora Ultrablade (E1) y la cuchilla para amasar/moler (E4) cuando las limpies y cuando vacíes el recipiente, ya que están extremadamente afilados.**
• Cuando se enfríen las piezas:
- Retira el eje de transmisión desmontable (C3), la junta (C4) y el anillo de bloqueo (C5) (consulta la fig. 13).
- Limpia el recipiente (C), el eje de transmisión desmontable (C3), la junta (C4) y el anillo de bloqueo (C5), los accesorios (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), el tapón regulador de vapor (D1), la tapa (D2), la junta (D4) y el portajunta (D3) con agua templada y jabón y una esponja.
• Enjuaga todas las piezas bajo un chorro de agua.
• Si hay alimentos pegados en el recipiente, sumérgelo durante varias horas en agua con detergente líquido y elimina cualquier residuo con la espátula (F) o con el estropajo.
• En caso de que haya cal en el recipiente, utiliza el estropajo empapado en vinagre blanco si es necesario.
• Para mantener el aspecto y la vida útil de la pantalla de cristal, límpiala con una esponja. No utilices el lado del estropajo para evitar arañazos.

• Utiliza un paño húmedo para limpiar el motor (A). Sécalo bien.
• Para facilitar la limpieza, ten en cuenta que el recipiente, el conjunto de la tapa y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, a excepción del eje de transmisión desmontable (C3 y C4) y el anillo de bloqueo (C5) (consulta la fig. 14).
• Los accesorios, el eje extraíble y los componentes de la tapa pueden mancharse ligeramente cuando se utilizan determinados ingredientes (curry, zumo de zanahoria, etc.). Esto no supone ningún riesgo para la salud y no afectará al funcionamiento del aparato. Para evitarlo, limpia estas piezas inmediatamente después de su uso.
• Antes de utilizar el conjunto del recipiente (C), asegúrate siempre de que los contactos eléctricos que hay debajo del recipiente están limpios y secos.
• Para mantener el aspecto y la vida útil de la tapa del aparato, lávala a mano. No utilices el estropajo, ya que podrías producir arañazos.
• Para evitar dañar el recipiente (C), asegúrate de seguir las instrucciones de funcionamiento del lavavajillas; no aumentes la cantidad de sal ni de producto para el lavavajillas.

IMPORTANTE: APARATO ENTRANDO EN MODO DE SEGURIDAD

El aparato está equipado, de serie, con dispositivos electrónicos de protección del motor para garantizar una larga vida útil. Este sistema de seguridad electrónico protege el motor de un uso anómalo, lo que significa que está completamente protegido.

En determinadas condiciones de funcionamiento muy extremas que no cumplan las recomendaciones del manual (consulta la tabla "EL APARATO" y el apartado sobre cantidades potencialmente demasiado grandes, tiempos de funcionamiento inusualmente largos o tiempo insuficiente entre recetas), el sistema de protección electrónica se activará para proteger el motor. En este caso, el aparato se detendrá y aparecerá un mensaje de seguridad en la pantalla para indicar que el aparato se ha detenido temporalmente.
Si aparece el mensaje de seguridad en la pantalla y el aparato deja de funcionar, procede de la siguiente manera:
• Deja el aparato enchufado y el interruptor 0/I en la posición 1 "ENCENDIDO" (G).
• Consulta las recomendaciones en la pantalla para modificar los ajustes del programa (en la tabla "EL APARATO" hay información sobre las cantidades de ingredientes/tiempo de cocción/temperatura/tipo de accesorio).
Nuestro departamento de atención al cliente está disponible en caso de cualquier pregunta (consulta la información de contacto en el folleto de garantía).

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Los alimentos no se han cocinado lo suficiente	Los tiempos de cocción proporcionados son orientativos, en la mayoría de los casos son un indicador fiable de los tiempos de cocción. Sin embargo, algunos factores afectarán a los tiempos de cocción: - El tamaño de los ingredientes (cortados o no cortados) - La cantidad de ingredientes - La variedad y lo maduras que estén las verduras - Si los ingredientes están congelados, etc.	Añade tiempo de cocción pulsando el botón + en la pantalla (B6). Utiliza trozos de tamaño más pequeño.
	El tapón regulador de vapor no está correctamente colocado o no está en su sitio.	Coloca el tapón regulador de vapor en la posición "max". Esta posición retiene la máxima cantidad de calor en el recipiente para todas las funciones de cocción (sopas, vapor, etc.). Esta posición también evita salpicaduras al mezclar. La posición de vapor bajo permite que escape la máxima cantidad de condensación, lo que da a los platos o salsas una mejor consistencia (risotto, postres cremosos, salsas, etc.).
Los alimentos al vapor no están suficientemente cocinados	Cantidad incorrecta de agua en el recipiente. Trozos de ingredientes demasiado grandes.	La cantidad de agua del recipiente debe corresponderse a las marcas (0,7 l). También puedes utilizar el modo manual seleccionando 120 °C de temperatura y el tiempo de cocción en función de la cantidad y el tipo de ingredientes. Utiliza trozos de tamaño más pequeño.
Dificultades al hacer ciertas recetas	Recetas inadecuadas.	Es posible que tus recetas, ya sean personales o encontradas en Internet, no sean adecuadas para el aparato y sus accesorios (cantidades, tiempos de cocción, accesorios inadecuados). Antes de comenzar la receta, asegúrate de seguir las instrucciones de funcionamiento de este manual de instrucciones.
El aparato no funciona	No está enchufado.	Enchufa el aparato a una toma de corriente.
	La pantalla B6 sigue en blanco/ el aparato está en modo standby.	Pulsa uno de los botones táctiles (B1 a B5).
	El interruptor (G) está en la posición 0.	Mueve el interruptor a la posición 1.
	El recipiente o la tapa no están colocados o bloqueados correctamente.	Comprueba que el recipiente o la tapa están correctamente colocados y bloqueados de acuerdo con los diagramas del manual.
La tapa no se bloquea	La tapa no está montada correctamente.	Comprueba que la junta está correctamente montada en el portajunta y que este está correctamente montado en la tapa.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Vibración excesiva	El aparato no se ha colocado sobre una superficie plana; el aparato no se mantiene estable.	Coloca el aparato en una superficie plana.
	El volumen de los ingredientes es excesivo.	Reduce la cantidad de ingredientes.
	Accesorio incorrecto.	Comprueba que estás utilizando el accesorio recomendado.
Leve ruido durante el funcionamiento	Es posible que el eje de transmisión desmontable del aparato emita un sonido al funcionar a velocidad reducida o con determinados ingredientes (arroz, etc.).	Esto ocurre solo temporalmente y no afecta a la vida útil del aparato. El sonido disminuirá o desaparecerá con el uso del aparato y después de limpiar el eje extraíble varias veces (consulta "Limpieza del aparato").
Fuerte ruido durante el funcionamiento	Uso del accesorio incorrecto.	Asegúrate de utilizar el accesorio adecuado (por ejemplo, no utilices el accesorio para montar claras E3 para amasar o mezclar masa; para eso, utiliza la cuchilla E4). Para obtener más información, consulta las recomendaciones de la receta y las instrucciones de funcionamiento de este manual de instrucciones.
Fuga a través de la tapa	El volumen de los ingredientes es excesivo.	Reduce la cantidad de ingredientes.
	La tapa no está correctamente colocada o bloqueada.	Bloquea la tapa correctamente sobre el recipiente.
	La junta no está en su lugar.	Coloca la junta en el portajunta y sujeta las piezas en la tapa.
	La junta está rota o dañada.	Cambia la junta, ponte en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.
	Accesorio incorrecto.	Comprueba que estás utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través del eje de transmisión desmontable del bol	La junta no está en la posición correcta.	Coloca la junta correctamente.
	La junta está dañada.	Ponte en contacto con un servicio técnico oficial.
	El anillo de bloqueo **(C5)** no está correctamente bloqueado.	Bloquea el anillo correctamente **(C5)**.
Las cuchillas tienen dificultades para girar	Los trozos de alimentos son demasiado grandes o demasiados duros.	Reduce el tamaño o la cantidad de ingredientes. Añade líquido.
Olor procedente del motor	Esto puede ocurrir la primera vez que utilices el aparato o si se produce una sobrecarga debido a una cantidad excesiva de ingredientes o unos trozos demasiado grandes de alimentos o demasiado duros.	Deja que el motor se enfríe (unos 30 minutos) y reduce la cantidad de ingredientes del recipiente.
Aparece el mensaje de seguridad ⚠	El recipiente o la tapa no están bien bloqueados.	Antes de encender el aparato, comprueba que el recipiente está correctamente bloqueado en el motor y que la tapa está bien cerrada sobre el recipiente. Si el problema continúa, consulta a un servicio técnico oficial.
	La tapa se bloquea en el recipiente durante la función "Cocción sin tapa".	Desbloquea la tapa antes de iniciar el programa de cocción. Si el problema continúa, consulta a un servicio técnico oficial.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La función de bloqueo de seguridad de la tapa sigue activada (barra extendida), lo que significa que la tapa no se puede bloquear correctamente	El aparato se apagó durante el funcionamiento con el interruptor de I/O o simplemente se desenchufó durante el funcionamiento.	Solo tienes que poner el interruptor I/O en la posición I para reiniciar el aparato y la función de bloqueo de seguridad de la tapa; la barra volverá automáticamente a su posición original y podrás bloquear la tapa.
Mensaje de error SECU	El rotor no gira.	Vacía el recipiente, deje que se enfríe e inténtalo de nuevo. Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio postventa.
Mensaje de error ERR39	Recipiente sobrecalentado.	Interrumpe el funcionamiento durante un breve periodo de tiempo. Deja que el recipiente se enfríe. Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio postventa.
Mensaje de error SECU	Sobrecalentamiento del motor.	Deja que el aparato se enfríe durante 30 min y reduce la cantidad de ingredientes en el recipiente.
Mensaje de error SECU	El aparato no está en una posición estable.	El aparato se ha detenido porque ha detectado inestabilidad. Intenta reducir la cantidad de alimentos en el recipiente.
ERR21, ERR22	El Companion se ha sobrecalentado.	Desenchufa el aparato y ponte en contacto con el servicio postventa.
ERR31	La tapa no se puede bloquear.	Apaga y vuelve a encender el producto.
ERR35	Tu Companion tiene dificultades para funcionar.	Interrumpe el funcionamiento durante un breve periodo de tiempo. Desenchufa el aparato y vuelve a enchufarlo. Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio postventa.
ERR37, ERR03, ERR01	El aparato tiene dificultades para funcionar.	Ponte en contacto con el servicio postventa.
ERR23	El Companion se ha sobrecalentado.	Ponte en contacto con el servicio postventa.
ERR02, ERR30	Problemas de conexión.	El Companion no puede comunicarse a través de Wi-Fi. Asegúrate de que la red Wi-Fi doméstica funcione correctamente y de que el Companion esté en un lugar adecuado para comunicarse con la red Wi-Fi (lejos de objetos o barreras metálicos y lo más cerca posible de la fuente de Wi-Fi). No utilices el microondas mientras intentas conectarte. Apaga el producto y espera 10 segundos antes de volver a encenderlo.
Se muestra	El producto no está conectado a una red WiFi.	Si tu producto no está conectado a Wi-Fi, esto es normal. Consulta el capítulo "Conexión a Internet" para conectar el producto. Si has conectado el producto al Wi-Fi, apaga el producto y espera 10 segundos antes de volver a encenderlo. Intenta mejorar la señal siguiendo las recomendaciones que se indican a continuación. Si no puedes conectar el Companion al Wi-Fi, verifica que no esté cerca de una hoja de metal, una placa de acero inoxidable y que esté a una distancia razonable del router.
Se muestra	El producto se está conectando a una red WiFi.	Espera a que se muestre el siguiente logotipo
UI-1, UI-3	El producto tiene problemas para cargar determinados datos a través de WiFi.	Si el problema persiste, es posible que la señal Wi-Fi sea demasiado débil. Prueba a acercar el producto al router o instala un extensor de rango Wi-Fi más cerca del producto para mejorar la calidad de la señal Wi-Fi.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	El aparato tiene problemas para recuperar determinados datos locales o por WiFi.	Apaga el producto y espera 10 segundos antes de volver a encenderlo. Si tu dispositivo no está conectado, conéctalo a la red Wi-Fi. Si el producto está conectado, intenta mejorar la calidad de la señal (consulta el punto anterior). Hay muchas recetas en nuestra base de datos, continúa con una receta similar
Aparece un mensaje de error ERR34 en la pantalla	El resistor no funciona.	Comprueba que las clavijas del suministro eléctrico situadas debajo del recipiente no estén sucias. Si es así, límpialas e inténtalo de nuevo. Si sigue sin funcionar, ponte en contacto con el servicio técnico oficial.
Tu Companion no pesa correctamente	- Hay un objeto en contacto el motor (B) - El cable eléctrico está bajo el Companion o tenso - El Companion no presiona los cuatro sensores - Otras causas	- Asegúrate de que nada o nadie presiona contra el Companion - Retira el cable eléctrico de debajo del aparato y comprueba que no esté tenso - Asegúrate de colocar el Companion sobre una superficie de trabajo limpia y plana - Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio postventa
ERR45	Hay un problema con la función de báscula.	Ten cuidado al pesar, el producto debe ser estable para que las balanzas sean precisas. Asegúrate de que nada lo haga vibrar.
La pantalla de la báscula permanece a 0 g cuando pongo alimentos en el recipiente	Hay un problema con la función de báscula.	Ponte en contacto con el servicio postventa.

¿El aparato sigue sin funcionar?

Ponte en contacto con el servicio técnico oficial (consulta el folleto del servicio técnico).

RECICLAJE

- Desechado del embalaje y el aparato

El embalaje está compuesto de materiales seguros para el medioambiente y, por lo tanto, se puede desechar de acuerdo con las medidas de reciclaje vigentes en tu zona.
Para desechar el aparato, ponte en contacto con el servicio adecuado de tu zona.

- Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:

Ayudemos a proteger el medio ambiente.

ⓘ Tu aparato contiene muchos materiales recuperables o reciclables.

➲ Déjalo en un punto de recogida para su procesamiento.

*La marca comercial y los logotipos de Bluetooth® son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc. y se ha autorizado su uso por parte de SEB Group.
Google Play y Android son marcas comerciales de Google Inc.
Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y en otros países. App Store es una marca de servicios de Apple Inc.

GLOSARIO

Emparejar: Agrupar o enlazar dos aparatos.

Esto sucede la primera vez que conectas el smartphone o la tableta con el Companion.

Sincronizar: Actualizar la información. La aplicación se sincroniza con el Companion para intercambiar información cuando están conectados.

Conectar: Establecer un vínculo entre la aplicación (smartphone/tableta) y el aparato (Companion). Es necesario para que se realice la sincronización.

Cookies: Esta es la información de uso que se envía a Moulinex para mejorar la aplicación.

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ:

Жеке қауіпсіздік

• Құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны қауіпсіз жерде сақтаңыз. Нұсқауларға сәйкес келмейтін кез келген пайдалану жағдайында өндіруші ешқандай жауапкершілікті мойнына алмайды.

• Егер құрылғыны қараусыз қалдыратын болсаңыз, жинау, бөлшектеу және тазалау алдында оны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз. Балаларға құрылғыны қадағалаусыз пайдалануға рұқсат етпеңіз.

• Бұл құрылғыны балалар пайдаланбау керек. Құрылғыны және оның қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

• Бұл құрылғы олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның бақылауында болған немесе одан осы құрылғыны пайдалануға қатысты алдын ала нұсқау алған жағдайдан басқа уақытта физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.

• Құрылғыны балалардан аулақ ұстаңыз.

• Пайдаланған кезде құрылғының кейбір бөліктері (ыдыс пен қақпақшаның тот баспайтын бөліктері, алынбалы білігі, қақпақтың мөлдір бөліктері, ыдыс пен себеттің астында металл бөліктері) қатты ысып кетеді. Осындай кезде ұстасаңыз, күйіп қалуыңыз мүмкін. Құрылғының оның өткізгіш емес пластик бөліктерінен (тұтқалары мен мотор блогынан) ұстап пайдаланыңыз.

• Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолжетімді беттері ысып кетуі мүмкін. Құрылғыны тұрақты, ыстыққа төзімді, таза және құрғақ жұмыс бетіне қойыңыз.

• Құрылғыны сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы қосу мүмкін емес.

• Егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе, зақымдалған болса немесе электр сымы немесе ашасы зақымдалған болса, оны қолданбаңыз. Қауіптің алдын алу үшін қуат сымын рұқсат етілген қызмет көрсету орталығында ауыстыртыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

• Құрылғыны суға батыруға болмайды. Мотор блогын (A) ағын судың астына қоймаңыз.

• Бұл құрылғы тек ғимарат ішіндегі үй жағдайында және 2000 метрден аспайтын биіктікте пайдалануға арналған. Өндіруші коммерциялық немесе орынсыз пайдаланған немесе нұсқаулар орындалмаған жағдайда ешқандай жауапкершілікті мойнына алмайды және кепілдіктің күшін жою құқығын өзіне қалдырады.

• Бұл құрылғыны кепілдікке кірмейтін мынадай жағдайларда қолдануға болмайды:

- Дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметтік ас үйлерде
- Дүкендердегі, кеңселердегі және басқа кәсіби орталардағы қызметкерлердің шағын ас үй бөлмелерінде
- Фермаларда
- Қонақтармен қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында
- Таңғы ас кіретін түнеу орындарында

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыдан шыққан буға күйіп қалу қаупі бар. Қақпағын және қақпақшасын абайлап ұстаңыз (қажет болса қолғаптарды немесе пешке арналған ұстағышты қолданыңыз). Қақпақшаны ортаңғы бөлігінен ұстаңыз.

• **Егер тығыздағыш тығыздағышты ұстағышқа дұрыс қойылмаған болса және/немесе тығыздағышты ұстағыш қақпаққа дұрыс орнатылмаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны қақпақ саңылауына қақпақшасын (егер рецептіде арнайы нұсқау берілмеген болса) салып пайдалану керек.**

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, жарақат алу қаупі бар.
Тазалап жатқанда және ыдысты босатқанда, ультра жүзді пышақтың (E1) өткір жиектері мен илеу/ұнтақтау пышағын (E4) абайлап ұстаңыз, олар өте өткір болады.
Ультра жүзді пышақты (E1) әр пайдаланып болғаннан кейін ыдыста сақтаңыз.

Ас үй комбайнына ыстық сұйықтықты құйған кезде абай болыңыз, оның кенеттен қайнап, құрылғыдан шашырау қаупі бар.

ЕСКЕРТУ! Құрылғыны пайдаланғанда (тазалағанда, толтырғанда және төккенде) абай болыңыз. Коннекторларға ешбір сұйықтық төгіп алмаңыз.

ЕСКЕРТУ! Қайнап жатқан сұйықтық тұрып қалғанда қабығы бар кейбір тамақ түрлері (бүтін шұжық, тіл, құс еті, т.б.) немесе үлкен ет бөліктері шашырауы мүмкін. Сондықтан пісірмей тұрып оларды пышақпен не шанышқымен тесуге кеңес береміз.
ЕСКЕРТУ! Қыздыру элементінің беті пайдаланғаннан кейін біраз уақыт ыстық болады.
Құрылғы қызып жатқанда және толық суымайынша оны міндетті түрде тұтқаларынан (C2 құлыптарынан, D2 қақпақ тұтқасынан және D1 қақпақша тұтқасынан) ұстаңыз.

Әр керек-жарақ пен әр бағдарламаның жылдамдығын және жұмыс уақытын орнату үшін пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Керек-жарақтарды құрылғыға орнату және бекіту жолын пайдалану нұсқаулығынан қараңыз.
Құрылғыны тазалау және техникалық күтім көрсету туралы мәліметтерді пайдалану нұсқаулығынан қараңыз.
Құрылғыны тазалау кезінде әрдайым тазалау нұсқауларын орындаңыз:

• Құрылғыны токтан ажыратыңыз

- Құрылғы ыстық кезінде тазаламаңыз
- Дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен тазалаңыз
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе оны ағып жатқан судың астына қоймаңыз

Аксессуарларды пайдалану кезіндегі сақтық шаралары:

* Ultrablade пышағы (E1), шайқағыш (E3) және илеу/ұнтақтау пышақтарын (E4) балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

• Бу себетіне (E5) және араластырғышқа (E2) арналған аксессуарларды сегіз жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар немесе алдын ала білімі немесе тәжірибесі жоқ адамдар, егер олар құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты қадағалау немесе нұсқаулар алған болса және олар онымен байланысты қауіптерді түсінетін болса, пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Егер сегіз жасқа толмаған және ересек адамның бақылауында болмаса, құрылғыны тазалау және жөндеу жұмыстарын балалар орындамау керек. Құрылғыны және оның сымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.

ТЕК ЕУРОПАЛЫҚ НАРЫҚТАР:

- Құрылғы мен оның қуат сымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Балалар құрылғыны ойыншық ретінде пайдаланбауы керек.
- Олар бақылауда болса немесе оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқау берілсе және ықтимал қауіп-қатерлерді толық түсінетіні қамтамасыз етілетін болса, бұл құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалар пайдалана алады.
- Олар бақылауда болса немесе оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқау берілсе және құрылғыға қатысты қауіп-қатерлерді толық түсінетіні қамтамасыз етілсе, бұл құрылғыны сегіз жастағы немесе сегізден асқан балаларға пайдалануға болады. Жасы сегізде немесе сегізден асқан балалар болмаса және олар ересек адамның қадағалауында болмаса, балалар құрылғыны бақылаусыз тазаламауы және техникалық күтім көрсетпеуі тиіс.

Электр қосылыстары

- Құрылғыны жерге тұйықталған электр розеткасына қосу керек.
- Құрылғы тек айнымалы токпен жұмыс істеуге арналған. Желі кернеуі құрылғының техникалық тақтайшасында көрсетілген кернеуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кез келген қосылым қателері кепілдікті жояды.
- Құрылғыны ток көзінен ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз.
- Құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны сұйықтыққа салмаңыз, құрылғының ыстық өткізгіш бөліктерінің жанына, ыстық көзінің немесе өткір жиектің жанына қоймаңыз.

Дұрыс пайдаланбау

- Құрылғы жұмысы толық аяқталмайынша (тоқтату түймесі) қақпақты ұстамаңыз. Тағамды араластыру әрекеті тоқтағанша күтіңіз.
- Ыдысқа әрдайым сұйық ингредиенттерден бұрын қатты ингредиенттерді салыңыз **(11-суретті қараңыз)**. Ыдыстың ішіндегі MAX таңбалауышынан асырмаңыз **(11-суретті қараңыз)**. Егер ыдыс қатты толтырылған болса, қайнап жатқан су шашырауы мүмкін.
- Ескертпе. Бумен пісіру бағдарламасы қосылғанда міндетті түрде 0,7 литр су қосу керек **(4.2-суретті қараңыз)**.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ешқашан ыдысқа саусақтарыңызды немесе басқа заттарды салмаңыз.
- Ыдысты (сақтауға, мұздатуға немесе стерильдеуге арналған) контейнер ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тұрақты, ыстыққа төзімді, таза және құрғақ жұмыс бетіне қойыңыз.
- Құрылғыны қабырғаларға немесе шкафтарға жақын қоймаңыз, шыққан бу оларды зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған жылу көзінің (плита, электр тұрмыстық техника және т.б.) жанына қоймаңыз.
- Қақпақты майлықпен немесе басқа заттармен жаппаңыз, қақпағындағы тесікті бітеуге тырыспаңыз, буды реттегіш қақпақшаны қолданыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ыдыстың үстінде шашыңыз, шалмаңыз немесе галстугіңіз салбырап тұрмауы керек.
- Ешқашан керек-жарақтарды қысқа толқынды пештің ішіне салмаңыз.
- Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз.
- Нұсқаулықта көрсетілген ең көп мөлшерден асырмаңыз.
- Құрылғыны тек салқындағаннан кейін сақтаңыз.
- Салқындату үшін ыдысты мұздатқышқа қоймаңыз; әрдайым тоңазытқышты қолданыңыз.
- Қалақшаны 150°C майда 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
- Өлшеу немесе мөлшерлеу кезінде құрылғыға ештеңе кедергі келтірмеуі тиіс. Жұмыс орнында құрылғының айналасы таза болуы, қуат сымы жұмыс орны мен құрылғының астынан тартылмауы немесе қысылып қалмауы тиіс.
- Құрылғының төрт аяғы көлденең жұмыс бетіне тиіп тұруы және салмақ өлшеу кезінде құрылғы қозғалмай тұруы тиіс.
- Пайдалану немесе сақтау үшін құрылғыны жылжыту қажет болса, оны жұмыс бетімен сырғытпаңыз. Оны көтеріп, ешбір күш түсірмей, қажетті орынға қойыңыз.
- Максималды рұқсат етілген салмақтан асырмаңыз. Companion тек тамақ салмағын өлшеуге арналған.

САТУДАН КЕЙІНГІ ҚЫЗМЕТ

- Өз қауіпсіздігіңіз үшін, сатудан кейінгі бекітілген қызмет көрсету орталықтары ұсынғаннан басқа қосалқы құралдарды немесе керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Тазалау немесе жоспарлы күтімнен басқа барлық жұмыстарды рұқсат етілген қызмет көрсету орталығы жасауы тиіс.
- Нұсқаулықтың соңындағы «Құрылғыңыз жұмыс істемеген жағдайда не істеу керек» кестесін қараңыз.

Кітапшада құрылғының мүмкіндіктерін барынша пайдалану бойынша кеңестер бар: сорпа, бұқтырылған, бумен жасалатын ас және қамыр дайындау/нан өнімдерін пісіру.

ҚҰРЫЛҒЫ СИПАТТАМАСЫ:

A Мотор блогы
- **A1:** Салмақ өлшеу функциясы

B Сенсорлы пернелер*
- **B1**: Бас тарту
- **B2**: Таразы
- **B3**: БАСТАУ ЖӘНЕ ТОҚТАТУ
- **B4**: Видео
- **B5**: Параметрлер
- **B6**: Сенсорлы экран

C Ыдысты жинау
- **C1**: Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс
- **C2**: Құлыптар
- **C3**: Алынбалы білік
- **C4**: Тығыздағыш сақина
- **C5**: Білікті құлыптау сақинасы

D Қақпақты жинау
- **D1**: Буды реттегіш қақпақша
- **D2**: Қақпақ
- **D3**: Тығыздағышты ұстағыш
- **D4**: Тығыздағыш сақина

E Керек-жарақтар
- **E0**: Керек-жарақтарды сақтау қорабы
- **E1**: Ультра жүзді пышақ
- **E2**: Араластырғыш
- **E3**: Былғауыш
- **E4**: Илеу/ұнтақтау пышағы
- **E5**: Бу себеті

F Қалақша

G Құрылғының қуатын өшіретін 0/I қосқышы

H Тазалау щеткасы

*Белгішелер тек құрылғыны қолдану үшін пайдалы болғанда көрінеді.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ:

Қуат:	1550 Вт (1000 Вт: қыздыру элементі / 550 Вт: мотор)
Температура ауқымы:	30-150 °C 5°C қадаммен реттеледі
Жұмыс уақытының ауқымы:	5 секунд - 2 сағат Ең азы 5 секундтан ең көбі 1 минуттық қадаммен реттеледі.
Жылдамдықтар саны: 13	- 2 кезекті жылдамдық: 1-жылдамдық (5 сек қосулы/20 сек өшірулі) 2-жылдамдық (10 сек қосулы/10 сек өшірулі) - 10 үздіксіз кезеңдік жылдамдық (3-12 жылдамдығы) - 1 ең жоғары кезекті жылдамдық (13-жылдамдық)
Жиілік:	2412 - 2483,5 МГц
Максималды берілетін қуат:	20 дБм
Күту режимі:	15 минут жұмыссыз тұрғаннан кейін құрылғы күту режиміне өтеді Құрылғыны қайтадан қосу үшін сенсорлы пернелердің бірін басыңыз (B1-B5) Күту режимінде тұрған құрылғының қуатты тұтынуы: 0,32 Вт/сағ
Ішіне орнатылған таразы	1-4000 г салмақты өлшейді

*Google Play және Android — Google Inc. компаниясының сауда белгілері.
Apple және Apple логотипі АҚШ-та және басқа елдерде тіркелген Apple Inc. компаниясының сауда белгілері болып табылады. App Store — Apple Inc. компаниясының қызмет көрсету белгісі.

ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ

Құрылғымен бірге мына керек-жарақтар беріледі:
Керек-жарақтардың қармау аумақтары бар, олар рецепті бойынша әзірлеуді жеңілдетеді.

Ұсақтау пышағы	E1 ultrablade	Сорпаны араластыру	12	3 мин	3 л	--▸100 °C
		Жеміс езбелерін араластыру		40 сек	1 кг	
		Көкөністерді ұсақтау		15 сек	0,6 кг	
		Етті ұсақтау		30 сек	1 кг	
		Балықты ұсақтау		15 сек	1 кг	
	!! Бұл керек-жарақты қатты ингредиенттерді ұсақтау үшін пайдаланбаңыз, E4 илеу/ұнтақтау пышағын қолданыңыз.					
Араластырғыш	Бұл **пісірілген тағамдарды** ингредиенттерге зиян келтірмей араластырады Бұл рецептіні әзірлеудің бастапқы сатыларында қызарту үшін қолайлы (ризотто, сорпа)					
	E2	Қызарту	3	5 мин	500 г	130 °C
		Бұқтырма	1	45 мин	3 л	95 °C
		Ризотто	2	22 мин	1,5 кг	95 °C
		Рататуй, чатни, бұршақ тұқымдастар (параметрлерді рецепт кітапшасынан қараңыз)				
Былғауыш	E3 !! 9 max	Жұмыртқа ақуызын шайқау	7	5/10 мин	8 макс.	
		Майонез, көпіршітілген кілегей	7	2/5 мин	0,5 л	
		Тұздықтар, кремдер	4-7	1/20 мин	1 л	60▸90 °C
		Езілген картоп	6-7	1 мин	1 л	
		Палента	4-5	1/16 мин	1 л	90 °C
Илеу/ұнтақтау пышағы	E4	Ақ нан қамырын илеу	5	2 мин 30 сек	1,2 кг	
		Қысқа қыртысты кондитерлік, бисквит қамырын, арнайы нан илеу	5	2 мин 30 сек	1 кг	
		Күріш қамырын илеу (бриошь, кугельхопф, т.б.)	+ 5 / 6	1 мин 30 сек / 2 мин	0,8 кг	
		Жеңіл соққымен араластыру (торттар, т.б.)	+ 3 / 9	40 сек / 3 мин	1 кг	
		Жаңғақтарды езу	12	1 мин	0,6 кг	
		Қатты ингредиенттерді ұсақтау	12	1 мин	0,6 кг	
		Мұзды ұсақтау	12	1 мин	6-10	
		Құймақ қамыры, вафли қамыры	10	1 мин	1,5 л	
Қақпақша	D1 *үлгіге байланысты	Буды реттегіш қақпақша Max. (a) = бумен пісіру Min. (b) = ризотто, кремді десерттер, тұздықтар, т.б.				a b
		«Min.» позициясында бу барынша шығып, тағамдардың немесе тұздықтардың құрамын жақсартады (ризотто, кремді десерттер, тұздықтар, т.б.)				
		«Max.» позициясы ыдыста ыстық пен буды барынша сақтап, барлық пісіру бағдарламаларында буды пайдалануға мүмкіндік береді (сорпа, т.б.) Бұл позицияға қойғанда араластыру кезінде ешнәрсе шашырамайды				

Бу себетінің пісіру уақыттары нұсқау ретінде берілген: көп жағдайларда олар пісіру уақытының сенімді көрсеткіші болып табылады. Дегенмен пісіру уақытына кейбір факторлар әсер етеді; көкөністің (кесілген не кесілмеген) өлшемі/себеттегі ингредиенттердің мөлшері/көкөністердің түрлері мен пісу деңгейі/ыдыстағы судың мөлшері (ол 0,7 л болуы тиіс). Буды реттегіш қақпақша «max.» позициясына (a) қаратылғанын тексеріңіз. Егер тағам дұрыс піспеген болса, қосымша пісіру уақытын қосуға болады.

Бу себеті					
E5	Көкөністерді, балықты не етті бумен пісіру		20/40 мин	1 кг	100°C
	Ингредиенттері кесектеп туралған сорпа	12	3 мин	3 л	100°C
	P1 - кәді		20 мин	800 г	
	P1 - егістік ботташық		25 мин	800 г	
	P1 - порей пиязының өзегі		25 мин	800 г	
	P1 - брокколи		20 мин	500 г	
	P1 - балық		15 мин	600 г пісіру қағазымен)	
	P2 - картоп		30 мин	1 кг	
	P2 - сәбіз		30 мин	1 кг	
	P2 - жасыл бұршақтар		30 мин	800 г	
	P2 - ақ ет		20 мин	600 г пісіру қағазымен)	

Білік			
C3	Ыдыстағы тағамды қақпағын жаппай қызартуға болады, бұл тамақты араластырып, пісіру процесін бақылауға мүмкіндік береді		
	ҚАҚПАҚСЫЗ ПІСІРУ режимін джемдер мен сүт қосылған тағамдарды пісіргенде пайдалануға болмайды (тасып кету қаупі бар)		
		130°C ДЕЙІН ПАЙДАЛАНУ	135°C - 150°C АРАЛЫҒЫНДА ПАЙДАЛАНУ
	Қақпақпен немесе қақпақсыз пісіру	Тек қақпақты ашу	Тек қақпақты ашу
	Керек-жарақтар	Білікпен пайдаланылатын барлық керек-жарақтар	Тек білік
	Жылдамдық	Иә	Жоқ
	Ең көп уақыт	- Температура 100°C не одан төмен болса: 2 сағ - Температура 100°C - 130°C аралығында болса: 1 сағ	- Температура 135°C не одан жоғары болса: 20 мин
	!! Пайдаланып болғаннан кейін білікті бірден алмаңыз. Суыту үшін ыдысқа су құйыңыз		

ЫДЫСТЫ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖӘНЕ ҚАҚПАҚ ЖИНАҒЫН ОРНАТУ

- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық бөліктерді **(C, D, E, F, H)** тазалау сұйықтығын қосып, жылы суда тазалаңыз; алайда мотор блогын **(A)** тазаламаңыз. Ыдыстың **(C)** ішінде алынатын білік **(C3)** бар, бұл тазалауды жеңілдетеді.
- Қолданар алдында барлық қаптаманың, әсіресе ыдыс **(C)** пен мотор блогы **(A)** арасында орналасқан қорғаныш қаптамасының алынғанына көз жеткізіңіз.
- Тығыздағыш сақинаны **(D3)** тығыздағыш ұстағышына салып **(D4) (1-суретті қараңыз)**, жиналған бөлшектерді қақпаққа бекітіңіз **(D2) (2-суретті қараңыз)**.
- Тығыздағыш сақинаны **(C4)** білікке **(C3)** орналастырыңыз. Құлыптау сақинасын пайдаланып жиналған бөлшектерді ыдыс негізіне бекітіңіз **(C5) (3-суретті қараңыз)**. Қақпақсыз пісіру режимін пайдаланғанда тығыздағыш сақинаны **(C4)** білікке **(C3)** орнатыңыз. Құлыптау сақинасын пайдаланып жиналған бөлшектерді ыдыс негізіне бекітіңіз **(C5) (3-суретті қараңыз)**.
- Таңдалған керек-жарақты ыдысқа салыңыз:
- Керек-жарақтарды **(E1, E2, E3 не E4)** ыдыстың астындағы білікке орнатыңыз **(4.1-суретті қараңыз)**
- Бумен пісіру үшін бу себетін **(E5)** ыдыстың ішіне салып, **(4.3-суретті қараңыз),** алдын ала ыдысқа 0,7 л пісіру сұйықтығын (су, тұздық) құйыңыз **(4.2-суретті қараңыз)**
- Ингредиенттерді ыдысқа немесе бу себетіне салыңыз.
- Ыдыстың бетіне қақпақты қойып **(C)**, екі үшбұрышты туралаңыз **(5-суретті қараңыз)**; күш салмастан, көрсеткі бағытымен бұрап жабыңыз **(6-суретті қараңыз)**.
- Буды реттегіш қақпақшаны **(D1)** қақпақтың үстіне қойыңыз; үш түрлі позиция бар **(7-суретті қараңыз)**.
- «Сырт» еткен дыбыс естілгенше ыдысты **(C)** мотор блогына **(A)** қойыңыз **(8-суретті қараңыз)**.
  Құрылғы ыдыс пен қақпақ мотор бөлігіне дұрыс орналастырылып, құлыпталған жағдайда ғана іске қосылады.

Компоненттердің біреуі не екеуі де дұрыс орнатылмаса не бекітілмесе (10.1 және 10.2-суретті қараңыз), экранда қауіпсіздік туралы ескерту көрсетіледі. ⚠

БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚАҚПАҚТЫ ҚҰЛЫПТАЙТЫН ҚАУІПСІЗДІК МҮМКІНДІГІ БАР

Қақпақ құрылғы қосылған сайын құлыпталады. Бұл тағам әзірленіп жатқанда қақпақтың ашылуына жол бермейді. Құлыпталған кезде қақпақты күштеп ашуға тырыспаңыз. Құрылғы өшкенде бұл қауіпсіздік мүмкіндігі ажырайды. 50°C не одан жоғары температура, 5 не одан жоғары жылдамдық таңдалса, бақылау панелі дисплейінде 10 секундтық санақ көрсетіледі. Қақпақ тек санақ аяқталғаннан кейін ашылады.

COMPANION: КҮНДЕЛІКТІ ТАМАҚ ПІСІРУ БОЙЫНША КӨМЕКШІ

Пайдалану мүмкін болғанда мына бақылау пернелері жанады:

Start — Ортаңғы перненің 11 функциясы бар. Бұл функциялар орындалатын қадамдарға байланысты өзгеше болады (бастау, кідірту, келесі қадам, растау, тоқтату, т.б.)

Дайындалатын рецептінің видеосы бар болса, осы түймені басып оны ойнатуға болады

Бас тарту/қайту

Параметрлер (параметрлерге, WiFi қосылымына, рецепт ингредиенттеріне, т.б. өзгертеді)

Ішіне орнатылған таразыны пайдалану*

1. АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Companion — әр тағамыңызды дәмді етіп әзірлеуге көмектесетін зерделі ас үй комбайны. Ол бірнеше рет түрту арқылы қол жеткізуге болатын жүздеген тегін рецептілерді ұсынады.
Интуитивті, интерактивті сенсорлы экраны әр алуан тағамдарды тез пісіруге мүмкіндік береді.

Companion ингредиенттерді дайындайды, араластырады және пісіреді. Ол рецептінің бүкіл қадамдары бойынша нұсқау беріп отырады.
Қадамдарды орындап, асты жылдам әрі жеңіл пісіріңіз!

0/I қосқышын басып Companion жүйесін қосыңыз да (9-суретті қараңыз), экрандағы нұсқауларды орындаңыз. Қадамдарды іске асыру кезінде ? белгішесі әр қадамды

орындау бойынша көмек береді. ЖҚС парақшасын www.moulinex.fr сайтынан табуға болады.
Құрылғыны пайдалануды үйренуге бейне курстар да көмектесе алады:
http://bit.ly/priseenmaincompanion

• Елге байланысты параметрлер
Құрылғыны алғаш пайдаланар алдында елдің арнайы параметрлері көрсетіледі.

1 Елді таңдаңыз 2 Тілді таңдаңыз

Осы екі қадам орындалғаннан кейін, кіріспе экран ашылады.

• Интернет қосылымы
Енді Companion жүйесін үйдегі интернетке қосуға болады. «Now» (Қазір) пернесін басып бұл қадамды қазір немесе «Later» (Кейінірек) пернесін басып кейінірек аяқтауға болады.

Companion параметрлерін басты экраннан ашып бұл қадамды кейінірек орындауға болады.
Мына мүмкіндіктерді пайдалану үшін Интернет қосылымы қажет:
Рецептілер мен өнім жаңартуларының қадамдық нұсқаулығының бөлігі ретінде барлық Companion рецептілеріне, «Рецептілерім кітабына», «Менің тоңазытқышымда», фотосуреттер мен видеоларға қол жеткізіңіз.

Companion жүйесін интернетке қосу үшін мына қадамдарды орындау керек:

- Желіні таңдаңыз (желіге қол жеткізу мүмкін емес пе? «Settings» (Параметрлер), одан кейін «Wi-Fi settings» (Wi-Fi параметрлері), одан кейін «Turn on Wi-Fi» (Wi-Fi қосу) бөліміне өтіңіз)
- Wi-Fi қосылымының құпиясөзін енгізіңіз
- Интернетке қосылып жатқанда «Connection in progress» (Қосылуда) хабары көрсетіледі. Бұл бірнеше минутқа созылуы мүмкін
- Егер Companion құрылғыңызды Wi-Fi желісіне жалғай алмасаңыз, оның металға, тот баспайтын болаттан жасалған қорғаныш панеліне жақын орналаспағанына және маршрутизатордан жеткілікті қашықтықта екеніне көз жеткізіңіз.
- «Congratulations!» (Құттықтаймыз!) хабары интернет сәтті қосылғанын білдіреді
- Соңында уақыт белдеуін таңдау қажет болады

Wi-Fi индикаторларының мағынасы:
Өнім Wi-Fi желісіне қосылмаған
Өнім Wi-Fi желісіне қосылуда
Өнім Wi-Fi функциясына қосылған

Companion жүйесін Wi-Fi функциясына қосу жолы туралы видеоларды мына сілтемеге өту арқылы көруге болады: http://bit.ly/priseenmaincompanion

• Қолданбаны қосу
Companion қолданбасы қасында тұрмай-ақ Companion жұмысын бақылауға мүмкіндік береді. Құрылғыны смартфонға не планшетке жалғай аласыз. Бұл рецептілерге кез келген жерден қол жеткізуге де мүмкіндік береді.

Смартфон/планшеттің Wi-Fi функциясы Интернетке қосылғанын тексеріңіз (WiFi/4G/3G, т.б.).
Companion құрылғысын розеткаға қосу керек.
Companion параметрлерін басты экраннан ашып бұл қадамды кейінірек орындауға болады.
Мына мүмкіндіктерді пайдалану үшін смартфонды/планшетті байланыстыру керек:
«Рецептілерім кітабы» — смартфонды пайдаланып рецептінің әзірленуін қашықтан қадағалау, смартфоннан/планшеттен рецептілерді Companion құрылғысына жіберу.
Cookie файлдары туралы қосымша ақпаратты Moulinex ЖҚС парақшасынан қараңыз: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

KK

- Үйлесімді құрылғылар:
Companion қолданбасымен үйлесімді смартфон мен планшет үлгілерінің тізімін мына сайттан табуға болады: www.moulinex.com.

- Қолданбаны жүктеп алу:
Companion қолданбасын жүктеп алыңыз. App Store (iPhone/iPad) және Google Play (Android) ішінен тегін жүктеп алыңыз.

- Аккаунтыңызды байланыстыру:
Смартфондағы/планшеттегі Companion қолданбасынан Companion өнімін таңдап, аккаунт жасаңыз немесе бұрыннан бар аккаунтыңызға кіріңіз.

Құрылғыңыз Companion қолданбасына енгізу керек кодты (B6 экранында шығады) жасайды.
Құрылғыға бірнеше смартфон/планшет қосқыңыз келсе, әр қолданбаны бір Companion пайдаланушы аккаунтына қосу керек.

Менің бірінші рецептім
Құрылғыны бірінші рет пайдаланғанда Companion құрылғысымен танысу үшін бірінші рецептіні жасауды ұсынады. «My first recipe» (Менің бірінші рецептім) тармағын таңдағанда рецепт бойынша көмек беретін қадамдық нұсқау көрсетіледі.

Бұл рецепт басты экраннан пайдаланылғаннан кейін немесе Companion қолданбасын 10 рет пайдаланғаннан кейін өшеді.

2. ӨНІМ СИПАТТАМАЛАРЫ

Companion құрылғысын онлайн режимде, сондай-ақ оффлайн режимде пайдалану мүмкіндігі бар. Сонымен қатар оның әр күніңізді табысты, әр асыңызды дәмді етуге арналған бірқатар мүмкіндіктері бар! Оффлайн режимде 310 рецепт, ал онлайн режимде тағы жүздеген рецептілерге қол жеткізе аласыз!

KK

• **Рецептіні іздеу**
Басты экранда «Search» (Іздеу) пернесін басып рецептілерді іздеуге болады. Рецептінің аты немесе ингредиенттер бойынша іздеуге болады. Іздеуді нақтылау үшін сүзгілерді де пайдалануға болады.

• **Рецептілер каталогы**
Басты экранда «Recipe library» (Рецептілер каталогы) функциясын табыңыз. Бұл функция Companion қауымдастығындағы барлық рецептілерге қол жеткізуге мүмкіндік береді.
Оффлайн режимде алдын ала жүктелген рецепт карталарын Companion құрылғысының әр функциясының басты бетінен табуға болады. Қадамдық нұсқаулықты осы рецепт карталарының бірінен тікелей бастауға болады.

Сондай-ақ қауымдастық ауқымында рецептіні «Іздеу» белгішесін басып іздеуге болады
Ол үшін тағамды немесе ингредиентті іздеу жолағына енгізіп, OK түймесін түртіңіз.
Сүзгілерді қосып іздеуді нақтылауға болады (тағамның түрі, пісіру уақыты және рецепт шыққан ел).

• **Рецептілер кітабы** (тек Wi-Fi қосылымы болса, аша аласыз)

«My recipe book» (Рецептілерім кітабы) функциясын басты экраннан басқаруға болады. Бұл функция бұрын таңдаулы ретінде сақталған барлық рецептілерді смартфондағы/планшеттегі Companion қолданбасы арқылы табуға мүмкіндік береді.

Бұл функцияны пайдалану үшін Companion қолданбасын жүктеп алып, аккаунт жасау керек. Рецептілер кітабын смартфонда/планшетте жасап, Wi-Fi функциясына қосылғанда Companion құрылғысынан ашуға болады. Companion құрылғысы Wi-Fi арқылы қосылғанда рецептілер кітабы құрылғы мен смартфон/планшет арасында рецепт жасаған сайын синхрондалып тұрады.

• **In my fridge (Менің тоңазытқышымда)** (тек Wi-Fi қосылымы болса, аша аласыз)

«In my fridge» (Менің тоңазытқышымда) функциясын басты экраннан басқаруға болады. Бұл функция рецептіні қалаған ингредиенттеріңізді атын жазып, іздеуге мүмкіндік береді.

Рецепт табу үшін «In my fridge» (Менің тоңазытқышымда) функциясын түртіп, ингредиенттеріңізді қосыңыз. Олардың әрқайсысы үшін ішіне орнатылған таразыны пайдаланып мөлшерді көрсетуге болады. (Салмақты өлшеу функциясын басып, ингредиенттерді Companion ыдысына салыңыз. Одан кейін салмақты растаңыз). Одан соң «Search» (Іздеу) түймесін түрткенде енгізілген параметрлерге сәйкес келетін рецептілер тізімі ашылады.

БАҒДАРЛАМАЛАР

Құрылғының 14 алдын ала сақталған автоматты бағдарламасы бар:

Тұздық бағдарламасы	Бұқтыру бағдарламасы	Сорпа бағдарламасы	Бумен пісіру бағдарламасы	Қамыр бағдарламасы	Десерт бағдарламасы	Қосымша бағдарламалар
Тұздық	Қызартып пісірілген тағам Бұқтыру Ризотто	Біркелкі езбе сорпа Қою сорпа	Жай бумен пісіру Күшті бумен пісіру	Нан Бриошь Торт	Десерт	Қайта қыздыру Шаю

1. Қалаған бағдарламаны таңдаңыз.
2. Алдын ала бағдарламаланған параметрлерді (таңдалған рецепт, дайындалған ингредиенттер мен мөлшері бойынша) өзгертуге болады. Қосу (–) және алу (+) пернелерін басып пісіру температурасын, уақытын мен жылдамдығын орнатыңыз.
3. Барлық параметрлер аяқталған кезде бағдарламаны бастау үшін «бастау» түймесін (B3) басыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғанда құрылғы дыбыстық сигнал береді.
5. Біркелкі езбе сорпа, қою сорпа, бұқтырма, ризотто, тұздық, десерт, жай бумен пісіру және күшті бумен пісіру бағдарламаларының соңында құрылғы автоматты түрде 45 минутқа Жылы күйде сақтау режиміне ауысады, бұл кезде тағам беруге дайын болады. Бұқтыру, тұздық және десерт бағдарламалары кезінде және қол режимінде құрылғы моторы тағамның біркелкілігін сақтау және тамақ ыдыстың түбіне жабысып қалмауы үшін белгілі режимде жұмыс істейді. Жылы сақтау режимін аяқтау үшін «Дайын» (B3) түймесін басыңыз. Нан және бриошь бағдарламасында илеу аяқталғанда, құрылғы қамырдың көлемін арттыру үшін 30°C-та 40 минутқа қамырды ашыту режиміне өтеді. Бағдарлама орындалып жатқанда қақпақ ашылса немесе ыдыс негізінен алынса, бағдарлама аяқталады. Бұл функцияны аяқтау үшін «Settings» (Параметрлер) түймесін басып, «Reset» (Қайта орнату) параметрін таңдаңыз.
6. Автоматты бағдарлама іске қосылғанда, сіз кез келген уақытта «Stop» (Тоқтату) түймесін басу арқылы құрылғыны тоқтата аласыз. Одан кейін автоматты бағдарлама кідіртіледі; оны «Start» (Бастау) түймесін басып қайта қосуға болады. Енгізген бағдарлама қате болып, одан бас тартқыңыз келсе, «Cancel/Go back» (Бас тарту/қайту) түймесін басыңыз.
7. «Reheat» (Қайта қыздыру) бағдарламасы пісірілген тағамды 20 минутта (5-60 минут аралығында реттеуге болады) қайтадан ысытуға мүмкіндік береді.
8. «Rinse» (Шаю) бағдарламасы ыдысты оңай тазалауға көмектеседі. Ыдысқа 0,7 л су және бір тамшы тазалау сұйықтығын құйып, бағдарламаны бастаңыз.

ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР ТУРАЛЫ ТОЛЫҒЫРАҚ МӘЛІМЕТ АЛЫҢЫЗ

Автоматты бағдарламалар	Тұздық	Біркелкі езбе сорпа	Қою сорпа	Қызартып пісірілген тағам	Бұқтыру	Ризотто
«Әдепкі» жылдамдық (реттеледі)	S6 S2 - S8 аралығында	2 минут бойы 10 импульс және S12	30 секунд бойы S7 және S10 аралығында	S3	S1	S2
«Әдепкі» температура (реттеледі)	70° C (50-100° C)	100° C (90-100° C)	100° C (90-100° C)	130° C Реттелмейді	95° C (80-100° C)	95° C (80-100°C)
«Әдепкі» уақыт (реттеледі)	8 мин (5 мин - 40 мин)	40 мин (20 мин - 60 мин)	45 мин (20 мин - 60 мин)	5 мин (2 мин - 15 мин)	45 мин (10 мин - 2 сағ)	20 мин (10 мин - 2 сағ)
Бағдарлама соңындағы «Әдепкі» қолмен жылы ұстау функциясы	45 мин	45 мин	45 мин		45 мин	45 мин
Мысал рецептілер	Голланд тұздығы	Асқабақ сорпасы	Қою көкөніс сорпасы	Буда пісірілген көкөністер	Сиыр еті бургуиньоны	Ризотто
Үйлесімді керек-жарақтар						

Кейбір рецептілерді дайындағанда көпіршіктердің пайда болуына байланысты, әсіресе мұздатылған көкөністерді қолданғанда, күтпеген жерде тасып кетуі мүмкін. Бұл жағдайда көлемдерді сәйкесінше кішірейтуіңіз қажет.

Автоматты бағдарламалар	Жай бумен пісіру	Күшті бумен пісіру	Нан	Бриошь	Торт	Десерт	Қайта қыздыру	Шаю
«Әдепкі» жылдамдық **(реттеледі)**			2 мин 30 сек бойы S5	1 мин 30 сек бойы S5, одан кейін 2 мин бойы S6	40 сек бойы S3, одан кейін 3 мин бойы S9	S4 (S2 - S8 аралығында)	S2 (S2 - S6 аралығында)	S8 (S5 - S8 аралығында)
«Әдепкі» температура **(реттеледі)**	100° C (реттелмейді)	100° C (реттелмейді)				90° C (50-110° C)	90° C (70-100° C)	80° C (реттелмейді)
«Әдепкі» уақыт **(реттеледі)**	30 мин (1 мин - 60 мин)	35 мин (1 мин - 60 мин)	2 мин 30 сек (30 сек - 2 мин 30 сек)	3 мин 30 сек (30 сек - 3 мин 30 сек)	30 мин 40 сек (1 мин 40 сек - 3 мин 40 сек)	15 мин (5 мин - 60 мин)	20 мин (5 мин - 60 мин)	5 мин (1 мин - 10 мин)
Бағдарлама соңындағы «Әдепкі» қолмен жылы ұстау функциясы	45 мин	45 мин				45 мин		
Бағдарлама соңындағы «әдепкі» 30° C қамырды көтеру функциясы			40 мин	40 мин				
Мысал рецептілер	Буда пісірілген фуа-гра	Буда пісірілген сәбіз езбесі	Нан	Бриошь	Жеміс бәліші	Пісірілген крем	Құрамында сұйықтық бар рецепт	0,7 л су + ыдыс жууға арналған сұйықтықтың 1 тамшысы
Үйлесімді керек-жарақтар								

• Қолмен орындау режимі

Companion құрылғысының жылдамдығы, температурасы және пісіру уақыты параметрлерін өз рецептілеріңізге қарай реттей аласыз.

«Қолмен орындау режимі» функциясын басты экраннан басқара аласыз.

Мотор жылдамдығын таңдаңыз.

Екі кезекті жылдамдық, 10 прогрессивті үздіксіз жылдамдық және бір ең жоғары кезекті жылдамдық (S13).

Пісіру температурасын таңдаңыз.
30°C - 150°C.

Жұмыс уақытын таңдаңыз.

5 секундтан 2 сағатқа дейін.

— +

Арттырылған жылдамдық, пісіру температурасы және уақыт.

Кемітілген жылдамдық, пісіру температурасы және уақыт.

Пайдалану нұсқаулары:
Құрылғы тұрақтылығын басқаратын және бақылайтын микропроцессормен жабдықталған. Тұрақсыздық жағдайында мотордың айналу жылдамдығы автоматты түрде төмендейді. Егер бұл тұрақсыздық жалғаса берсе, мотор тоқтап, экранда қауіпсіздік туралы хабарлама пайда болады.
- Ингредиенттердің тым көп емес екенін және таңдалған жылдамдықтың сәйкес келетінін тексеріңіз
- Ұсынылған керек-жарақты қолданып жатқаныңызды тексеріңіз
- Одан кейін құрылғыны қалыпты түрде қайта іске қосыңыз

• Параметрлер
«Параметрлер» функциясын басты экраннан басқара аласыз.
Бұл функция Companion құрылғысын бірінші рет пайдалану кезінде сақталған деректерді жаңартуға мүмкіндік береді.

Сондай-ақ, егер сіз құрылғыны бірінші рет пайдаланған кезде құрылғыны Wi-Fi желісіне қоспаған немесе оны қолданбамен байланыстырмаған болсаңыз, оны орындай аласыз.

• **Таразы**

Дұрыс пайдалану туралы ескерту: Таразыны қолданған кезде, Companion құрылғысына қол тигізбеңіз және құрылғының үстіне немесе құрылғыны үстінен не астынан басып тұрған заттардың жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғының жұмыс бетінде нық тұрғанына көз жеткізіңіз. Соңында, қуат сымының құрылғының астына кептеліп қалмағанын немесе тым қатты тартылып қалмағанын тексеріңіз, себебі мұндай жағдайда салмақ дұрыс көрсетілмеуі мүмкін.

Калибрлеу немесе өлшеу кезінде Companion құрылғыңызды ештеңе дірілдетпейтініне көз жеткізіңіз (мысалы, индукциялық пеш).

Таразы функциясын пайдалану:
Companion құрылғысында таразы түймесі (B2) жанған кезде рецептіні әзірлеу процесі барысында ингредиенттерді өлшей аласыз. Ингредиенттерді өлшеу үшін ыдысты (C1) мотор блогына (A) орнату керек.

Таразыны қолданудың үш жолы бар:

Рецепт бойынша өлшеу: Рецептіні әзірлеу кезінде әр жаңа қадамның басында ингредиенттерді өлшей аласыз:
1 - Таразы логотипін басыңыз (**18a суретін қараңыз**)
2 - Автоматты мөлшерлеу орын алғанша, бірнеше секунд күтіңіз
3 - Экранда көрсетілген ингредиентті ыдысқа салып, «OK» түймесін басып өлшеңіз.
4 - Егер рецепт бойынша бірнеше ингредиенттер қосу қажет етсе, экранда келесі өлшенетін ингредиент атын көрсетеді
5 - Қадамдағы барлық ингредиенттер өлшенгеннен кейін «OK» түймесін басыңыз, одан кейін ортадағы түймеде көрсетілген нұсқауларды орындап, рецептіні жалғастырыңыз (**B3 суретін қараңыз**)

«Менің тоңазытқышымда» өлшемі: Бұл функция сіз таңдаған ингредиент мөлшеріне сәйкес рецептіні іздеуге мүмкіндік береді.

1 - Тоңазытқыштан бір немесе бірнеше ингредиентті таңдап, оларды Companion қолданбасында іздеу жолағы арқылы таңдаңыз
2 - Таразы логотипін басыңыз (**18a суретін қараңыз**)
3 - Ингредиенттерді мотор блогындағы ыдысқа салыңыз
4 - Жасалған өлшемдерге қарай рецептілер тізімі ұсынылады

Қолмен өлшеу: Рецептіні әзірлемес бұрын барлық ингредиенттерді қолмен орындау режимінде немесе автоматты бағдарламалар арқылы өлшей аласыз.

1 - Ыдысты (C1) мотор блогына (A) орналастырыңыз
2 - Таразы логотипін басыңыз (**18a суретін қараңыз**)
3 - Автоматты мөлшерлеу орындалғанша бірнеше секунд күтіңіз
4 - Бірінші ингредиентті өлшеңіз (**18b суретін қараңыз**)
5 - Егер ингредиенттерді қосқыңыз келсе, «CALIBRATION» түймесін басу арқылы мөлшерлеп, келесі ингредиентті қосыңыз. Мөлшерлеуді басу өлшеу дәлдігін жақсартады. Үзіліссіз, бір өлшегенде рұқсат етілетін ең көп салмақ: 4 кг. Бұл салмақтан асып кеткен кезде шамадан тыс жүктеме туралы хабарлама көрсетіледі
6 - Жалпы 8,0 кг салмақтан аспастан, бұл процедураны қажетінше жиі қайталаңыз

Абайлаңыз! Қолданған кезде осы нұсқаулықтың 6-бетіндегі кестеде көрсетілген ең жоғарғы мөлшерлерден аспаңыз.

!! Қолмен орындау режимінде Companion құрылғыңыз 15 минут бос тұрғаннан кейін күту режиміне өтеді. Күту режимінен шығу үшін экранды (B6) немесе сенсорлық пернелердің бірін (B1, B2, B3, B4 немесе B5) басуға болады.

CALIBRATION (МӨЛШЕРЛЕУ) функциясы
CALIBRATION пернесі таразы дисплейін 0 мәніне орнату үшін қолданылады.

«ӨЛШЕМ БІРЛІГІ» функциясы
«ӨЛШЕМ БІРЛІГІ» пернесі салмақтың өлшем бірлігін өзгертуге мүмкіндік береді (г, сл, мл, унция).

• **Жаңартулар**
Өнім функциялары оңтайлы жұмыс істеуі үшін өнім жаңартуларды орындау опциясын ұсынады. Ол үшін экранда терезе пайда болып, онда соңғы жаңартуды орнатуды қабылдау/қабылдамау ұсынылады. «Қабылдау» нұсқасын басыңыз, Companion құрылғысы жаңартуды орындайды.

Сондай-ақ жаңартулар Companion құрылғысының цифрлық қызметтеріне қатынасуға мүмкіндік береді.

ОФФЛАЙН РЕЖИМ

Companion құрылғысын оффлайн режимде пайдалануға болады. Төмендегі функциялар оффлайн режимде қолданылады:

• **Рецептілер каталогы**
Рецептілер каталогына қатысты толық ақпарат 173-бетте берілген.
Рецептілер каталогында 310 рецепті бар.

• **Бағдарламалар**
Автоматты бағдарламаларды пайдалану бойынша толық ақпарат 174-бетте берілген.

• **Қолмен орындау режимі**
Қолмен орындау режимін пайдалану туралы толық ақпарат 177-бетте берілген.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

• Ыдысты пайдаланғаннан кейін бірден тазалаңыз. Құрылғыны суға батыруға болмайды. Мотор блогын (A) ағын судың астына қоймаңыз.

Пайдаланып болғаннан кейін, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
Пайдаланып болғаннан кейін, ыдысты тазалаңыз:
• Құлыптарды (C2) басып, қойылған ыдысты (C) көтеріңіз.
• Ыдысты тегіс бетке қойыңыз.
• Сағат тілінің бағытымен отыз градусқа бұрап, қақпақ құлпын босатыңыз. Қақпақты абайлап шығарып алыңыз.
• **Тазалап жатқанда және ыдысты босатқанда, ультра жүзді пышақтың (E1) өткір жиектері мен илеу/ұнтақтау пышағын (E4) абайлап ұстаңыз, олар өте өткір болады.**
• Бөлшектер суығанда:
- Білікті(C3), тығыздағышты (C4) және құлыптау сақинасын (C5) алып тастаңыз (13-суретті қараңыз)
- Ыдысты (C), білікті (C3), тығыздағышты (C4) және құлыптау сақинасын (C5), керек-жарақтарды (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), буды реттегіш қақпақшаны (D1), қақпақты (D2), тығыздау сақинасын (D4) және тығыздағыш ұстағышын (D3) губкамен және жылы, сабынды сумен тазалаңыз
• Әр бөлшекті ағын судың астында шайыңыз.
• Ыдысқа жабысып қалған тағамды бірнеше сағат бойы сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен жібітіңіз де, қажет болған жағдайда қалақшамен (F) немесе губканың қатты жағымен қалдықтарды қырыңыз.

• Ыдыста қақ жиналған жағдайда (қажет болса, ақ сірке суымен суланған) губканың қатты жағымен тазалаңыз.
• Шыны экранның сыртқы көрінісі мен қызмет ету мерзімін сақтау үшін оны губкамен тазалаңыз - сызат түсірмеу үшін қырғыш жағын пайдаланбаңыз.

• Мотор блогын (A) ылғал шүберекпен тазалаңыз. Оны әбден құрғатыңыз.
• Тазалауды жеңілдету үшін, білікті (C3) және (C4) және құлыптау сақинасын (C5) қоспағанда, ыдысты, жиналған қақпақ пен керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жууға болатынын ескеріңіз (14-суретті қараңыз).
• Белгілі бір ингредиенттер (карри, сәбіз шырыны, т.б.) қолданылған кезде, керек-жарақтар, алынбалы білік және қақпақ компоненттері сәл түссізденуі мүмкін. Бұл сіздің денсаулығыңызға қауіп төндірмейді және құрылғының жұмысына әсер етпейді. Бұған жол бермеу үшін, осы бөлшектерді қолданғаннан кейін дереу тазалаңыз.
• Жиналған ыдысты(C) қайта пайдаланбас бұрын, ыдыстың астындағы электр контактілерінің әрқашан таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
• Құрылғы қақпағының сыртқы көрінісі мен қызмет ету мерзімін сақтау үшін оны қолмен жуыңыз. Губкалардың қырғыш жағын қолданбаңыз, ол сызат түсіруі мүмкін.
• Ыдысқа (C) зақым келтірмеу үшін ыдыс жуу машинасының пайдалану нұсқауларын орындаңыз; тұздың немесе ыдыс жуу құралының мөлшерін асырып жібермеңіз.

МАҢЫЗДЫ! ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІК РЕЖИМІНЕ ЕНУІ

Құрылғы стандартты түрде ұзақ қызмет ету үшін электрондық моторды қорғау құрылғыларымен жабдықталған. Бұл электрондық қауіпсіздік жүйесі моторды қалыптан тыс пайдаланудан қорғайды, яғни ол толық қорғалады.

Нұсқаулықта («СІЗДІҢ ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ» кестесі: мөлшерлер ықтималды түрде тым үлкен және/немесе әдеттен тыс ұзақ жұмыс уақыты және/немесе рецептілер арасындағы уақыт жеткілікті емес) берілген ұсыныстарға сәйкес келмейтін нақты, өте төтенше жұмыс шарттарында моторды қорғау үшін электрондық қорғау жүйесі іске қосылады. Бұл жағдайда, құрылғы тоқтайды және құрылғының уақытша тоқтағанын хабарлау үшін экранда «Қауіпсіздік туралы хабарлама» пайда болады.
Егер экранда «Қауіпсіздік туралы хабарлама» пайда болса, құрылғы тоқтайды, сонда мына әрекеттерді орындаңыз:
• Құрылғыны розеткаға қосылған, ал 0/I қосқышын 1 «ON» («ҚОСУЛЫ») (G) күйінде қалдырыңыз.
• Бағдарлама параметрлерін өзгерту үшін экрандағы ұсыныстарды қараңыз (ингредиент өлшемдерін/пісіру уақытын/температураны/керек-жарақ түрін «СІЗДІҢ ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ» кестесінен қараңыз).
Қандай да бір сұрақ туындаған жағдайда біздің Клиенттерге қолдау көрсету бөлімімізге хабарласыңыз (байланыс ақпаратын кепілдік кітапшасынан қараңыз).

ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Тағам дұрыс піспеді	Көрсетілген пісіру уақыттары нұсқаулық ретінде берілген - көптеген жағдайларда олар пісіру уақыттарының сенімді көрсеткіштері болып табылады. Алайда, кейбір факторлар пісіру уақыттарына әсер етеді: - Ингредиенттердің өлшемі (кесілген немесе кесілмеген) - Ингредиенттердің мөлшері - Көкөністердің әртүрлілігі мен пісіп жетілгендігі - Ингредиенттердің мұздатылып-мұздатылмағандығы, т.б.	Дисплейдегі (B6) «+» пернесін басу арқылы пісіру уақытын ұлғайтыңыз. Кішірек өлшемдегі бөліктерді қолданыңыз.
	Буды реттегіш қақпақшаны дұрыс орналастырылмаған немесе өз орнында емес.	Буды реттегіш қақпақшаны «max.» күйіне қойыңыз, бұл позиция барлық пісіру функциялары (сорпалар, бумен пісіру, т.б.) үшін ыдыста максималды жылу мөлшерін сақтайды. Бұл позицияға қойғанда араластыру кезінде ешнәрсе шашырамайды. «Төмен бу параметрі» күйі конденсацияның барынша шығуына мүмкіндік береді, бұл тағамдарға немесе тұздықтарға жақсырақ консистенция береді (ризотто, кремді десерттер, тұздықтар, т.б.).
Буда пісірілген тағам дұрыс піспеді	Ыдыстағы су мөлшері дұрыс емес. Ингредиенттердің бөліктері тым үлкен.	Ыдыстағы судың мөлшері белгілерге (0,7 л) сәйкес келуі керек. Сондай-ақ, ингредиенттердің мөлшері мен түріне байланысты 120°C температураны және пісіру уақытын таңдау арқылы қолмен орындау режимін пайдалануға болады. Кішірек өлшемдегі бөліктерді қолданыңыз.
Белгілі бір рецептілерді әзірлеген кезде қиындықтар туындауда	Сәйкес келмейтін рецептілер.	Сіздің жеке не Интернеттен алған рецептілер құрылғыға және оның керек-жарақтарына сәйкес келмеуі мүмкін (мөлшерлері, пісіру уақыттары, сәйкес келмейтін керек-жарақтар). Рецептіні әзірлеуді бастамас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларды орындаңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді	Ол розеткаға қосылмаған.	Құрылғыны розеткаға қосыңыз.
	Менің B6 экраным әлі бос/ Құрылғы «Күту» режимінде.	Сенсорлы пернелердің бірін басыңыз (B1 - B5).
	Қосқыш (G) «0» күйінде.	Қосқышты «1» күйіне ауыстырыңыз.
	Ыдыс немесе қақпақ дұрыс орналастырылмаған немесе құлыпталмаған.	Ыдыстың немесе қақпақтың нұсқаулықтағы диаграммаларға сәйкес дұрыс орналасқанын және құлыпталғанын тексеріңіз.
Қақпағы құлыпталмайды	Қақпақ дұрыс жиналмаған.	Тығыздағыштың тығыздағыш ұстағышында дұрыс қойылғанын және тығыздағыш ұстағышының қақпақта дұрыс салынғанын тексеріңіз.

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Шамадан тыс діріл	Құрылғы тегіс жерге қойылмаған; құрылғы нық орналаспаған.	Құрылғыны тегіс жерге қойыңыз.
	Ингредиенттердің көлемі тым көп.	Ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
	Дұрыс емес керек-жарақ қолданылған.	Ұсынылған керек-жарақты қолданып жатқаныңызды тексеріңіз.
Пайдалану кезінде аздап шу шығады	Баяу жылдамдықта немесе белгілі бір ингредиенттермен (күріш, т.б.) жұмыс істегенде құрылғының білігі дыбыс шығаруы мүмкін.	Бұл — тек уақытша нәрсе және құрылғының қызмет ету мерзіміне әсер етпейді. Құрылғыны пайдаланған сайын және алынбалы білікті бірнеше рет тазалағаннан кейін («Құрылғыны тазалау» бөлімін қараңыз) дыбыс азаяды немесе жоғалады.
Жұмыс кезінде қатты шу шығады	Дұрыс емес керек-жарақ пайдаланылуда.	Тиісті керек-жарақты қолданып жатқаныңызға көз жеткізіңіз (мысалы, қамырды илеу немесе араластыру үшін E3 былғауышын пайдаланбаңыз; E4 жүзін қолданыңыз). Қосымша ақпарат алу үшін рецептідегі ұсыныстарды және осы пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларын қараңыз.
Қақпақтан сұйықтық ағуда	Ингредиенттердің көлемі тым көп.	Ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
	Қақпақ дұрыс орналаспаған немесе құлыпталмаған.	Ыдысты қауіпсіз түрде қақпақпен жабыңыз.
	Тығыздау сақинасы өз орнында емес.	Тығыздау сақинасын тығыздағыш ұстағышына орналастырып, жиналған бөліктерді қақпаққа бекітіңіз.
	Тығыздау сақинасы бұзылған немесе зақымдалған.	Тығыздағышты ауыстырыңыз, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Дұрыс емес керек-жарақ қолданылған.	Ұсынылған керек-жарақты қолданып жатқаныңызды тексеріңіз.
Ыдыстан сұйықтық ағуда	Тығыздағыш дұрыс орналастырылмаған.	Тығыздағышты дұрыс орналастырыңыз.
	Тығыздағыш зақымдалған.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Құлыптау сақинасы **(C5)** дұрыс бекітілмеген.	Сақинаны **(C5)** тиісінше бекітіңіз.
Жүздер дұрыс айналмауда	Тағам бөліктері тым үлкен немесе тым қатты.	Ингредиенттердің өлшемін немесе мөлшерін азайтыңыз. Сұйықтық қосыңыз.
Қозғалтқыштан иіс шығуда	Бұл құрылғыны алғашқы рет пайдаланғанда немесе егер ингредиенттердің мөлшері тым көп немесе тағам бөліктері тым қатты не тым үлкен болғандықтан, шамадан тыс жүктеме болғанда орын алуы мүмкін.	Моторды суытып (шамамен 30 минутта), ыдыстағы ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
Экранға Қауіпсіздік туралы хабарлама шығады ⚠	Ыдыс немесе қақпақ өз орнына дұрыс бекітілмеген.	Құрылғыны қоспас бұрын, ыдыстың мотор блогына дұрыс бекітілгенін және қақпақтың ыдысқа дұрыс бекітілгенін тексеріңіз. Егер мәселе шешілмесе, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	«Қақпақсыз пісіру» функциясы кезінде ыдыстың қақпағы құлыпталған.	Пісіру бағдарламасын бастамас бұрын қақпақты құлыптан босатыңыз. Егер мәселе шешілмесе, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Қақпақты құлыптауға арналған қауіпсіздік функциясы әлі белсенді (жолақ ұзартылған), яғни, қақпақты өз орнына бекіту мүмкін емес	Жұмыс кезінде I/O қосқышы басылып, құрылғы өшіп қалды немесе пайдалану кезінде ол розеткадан ажырап қалды.	Құрылғы мен қақпақты құлыптауға арналған қауіпсіздік функциясын өшіріп-қайта қосу үшін I/O қосқышын I күйіне орнатыңыз; жолақ автоматты түрде өзінің бастапқы позициясына қайтады және сіз енді қақпақты құлыптай аласыз.
SECU қате туралы хабарламасы	Ротор енді айналады.	Ыдысты босатып, оны суытыңыз да, әрекетті қайталап көріңіз. Егер мәселе шешілмесе, сатудан кейін қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
ERR39 қате туралы хабарламасы	Ыдыс қызып кетті.	Аз уақытқа тоқтата тұрыңыз. Ыдысты суытыңыз. Егер мәселе шешілмесе, сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
SECU қате туралы хабарламасы	Мотор қызып кетті.	Құрылғыны 30 минут бойы суытып, ыдыстағы мөлшерді азайтыңыз.
SECU қате туралы хабарламасы	Құрылғы нық орналаспаған.	Құрылғы тұрақсыздықты анықтағандықтан, тоқтап қалды. Ыдыстағы тағамның мөлшерін азайтып көріңіз.
ERR21, ERR22	Companion құрылғысы қызып кеткен.	Құрылғыны розеткадан ажыратып, сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
ERR31	Қақпақты құлыптау мүмкін емес.	Өнімді өшіріп, қайта қосыңыз.
ERR35	Companion құрылғысының жұмысында қиындықтар туындауда.	Аз уақытқа тоқтата тұрыңыз. Құрылғыны розеткадан ажыратып, қайта қосыңыз. Мәселе шешілмесе, сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
ERR37, ERR03, ERR01	Құрылғының жұмысында қиындықтар туындауда.	Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
ERR23	Companion құрылғысы қызып кеткен.	Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
ERR02, ERR30	Байланыс ақауы.	Companion құрылғыңыз Wi-Fi арқылы байланыса алмайды. Үйдегі Wi-Fi желісінің дұрыс жұмыс істейтініне және Companion құрылғыңыз Wi-Fi арқылы байланысу үшін қолайлы жерде екеніне көз жеткізіңіз (металл заттардан/кедергілерден алыс, Wi-Fi көзіне мүмкіндігінше жақын). Жалғау кезінде микротолқынды пешті пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, содан кейін оны қайта қосу алдында 10 секунд күтіңіз.
Дисплейде мынадай хабарлама шығады:	Өнім Wi-Fi желісіне қосылмаған.	Егер өніміңіз Wi-Fi желісіне жалғанбаған болса, бұл қалыпты жағдай. Өнімді жалғау үшін «Интернет қосылымы» бөлімін қараңыз. Егер сіз құрылғыны Wi-Fi желісіне жалғаған болсаңыз, оны өшіріңіз, содан 10 секундтан кейін қайта қосыңыз. Төмендегі нұсқауларды орындау арқылы сигналды жақсартып көріңіз. Егер Companion құрылғыңызды Wi-Fi желісіне жалғай алмасаңыз, оның металға, тот баспайтын болаттан жасалған қорғаныш панеліне жақын орналаспағанына және маршрутизатордан жеткілікті қашықтықта екеніне көз жеткізіңіз.
Дисплейде мынадай хабарлама шығады:	Өнім Wi-Fi желісіне қосылуда.	Төмендегі логотип көрсетілгенше күте тұрыңыз
UI-1, UI-3	Wi-Fi желісі арқылы белгілі бір деректерді жүктеу кезінде өнімде ақаулықтар туындауда.	Егер ақау шешілмесе, Wi-Fi желісінің сигналы тым әлсіз болуы мүмкін. Wi-Fi сигналының сапасын жақсарту үшін, өнімді маршрутизаторға жақындатып немесе Wi-Fi күшейткішін өнімге жақынырақ орнатып көріңіз.

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Белгілі бір жергілікті немесе Wi-Fi деректерін қалпына келтіру кезінде құрылғыда ақаулықтар туындауда.	Құрылғыны өшіріңіз, содан кейін оны қайта қосу алдында 10 секунд күтіңіз. Егер құрылғы жалғанбаған болса, оны Wi-Fi желісіне жалғаңыз. Егер өнім жалғанған болса, сигнал сапасын жақсартып көріңіз (жоғарыны қараңыз). Біздің дерекқорымызда көптеген рецептілер бар, ұқсас рецептіге өтіңіз
Экранда ERR34 қате туралы хабарламасы көрсетілді	Жылыту резисторы жұмыс істемейді.	Ыдыстың астындағы қуат істікшелерінің лас емес екенін тексеріңіз. Егер лас болса, оларды тазалап, әрекетті қайталап көріңіз. Егер бұл көмектеспесе, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Companion құрылғысы дұрыс өлшемеуде	- Нысан мотор блогына (B) тимеуде - Қуат сымы Companion құрылғысының астында немесе тартылып қалған - Companion құрылғысы төрт сенсорға тірелмеген - Басқа себептер	- Companion құрылғысын ешнәрсенің немесе ешкімнің тіреліп тұрмағанына көз жеткізіңіз - Құрылғының астынан қуат сымын алып тастап, оның тартылып қалмағанына көз жеткізіңіз - Companion құрылғысының таза, тегіс жұмыс орнына қойылғанына көз жеткізіңіз - Егер мәселе шешілмесе, сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
ERR45	Таразы функциясында ақау бар.	Салмағын өлшеген кезде абай болыңыз, таразы дәл көрсетуі үшін өніміңіз тұрақты орналасуы керек. Оны ештеңе діріл детпейтініне көз жеткізіңіз.
Мен ыдысқа тағам салғанда таразыдағы дисплей «0 г» мәнін көрсете береді	Таразы функциясында ақау бар.	Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыңыз әлі де жұмыс істемей тұр ма?
Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (қызмет көрсету кітапшасындағы тізімді қараңыз).

ҚАЙТА ӨҢДЕУ

• Қаптама мен құрылғыны қоқысқа тастау

Қаптама қоршаған ортаға қауіпсіз материалдардан жасалған, сондықтан оны аймағыңызда қолданылатын қайта өңдеу шараларына сәйкес кәдеге жаратуға болады.

Құрылғыны қоқысқа тастау үшін өз аймағыңыздағы тиісті қызмет орталығына хабарласыңыз.

• Қызмет ету мерзімінің соңындағы электрондық немесе электрлік өнімдер:

Қоршаған ортаны қорғауға көмектесейік!
ⓘ Құрылғыда қайта жөндеуге және кәдеге жаратуға болатын материалдар көп.
➲ Оны өңдеу үшін жинау орнында қалдырыңыз.

*Bluetooth® сауда белгісі мен логотиптері Bluetooth SIG, Inc. компаниясының тіркелген сауда белгілері болып табылады және оларды SEB Group компаниясының қолдануына рұқсат етілген.
Google Play және Android — Google Inc. компаниясының сауда белгілері.
Apple және Apple логотипі АҚШ-та және басқа елдерде тіркелген Apple Inc. компаниясының сауда белгілері болып табылады. App Store — Apple Inc. компаниясының қызмет көрсету белгісі.

СӨЗДІК

Жұптастыру: екі құрылғыны бірге топтастыру немесе байланыстыру әрекеті.

Бұл смартфоныңызды немесе планшетіңізді Companion құрылғысымен алғашқы рет байланыстырған кезде орын алады.

Синхрондау: ақпаратты жаңарту әрекеті. Байланыс орнатылған кезде ақпарат алмасу үшін қолданба Companion құрылғысымен синхрондалады.

Байланыс орнату: қолданба (смартфон/планшет) және құрылғы (Companion) арасында байланыс орнату. Бұл синхрондауды орындау үшін қажет.

Cookie файлдары: Бұл — қолданбаны жақсарту үшін Moulinex компаниясына жіберілетін пайдалану ақпараты.

Личная безопасность

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по технике безопасности и храните ее в безопасном месте. Несоблюдение инструкций при использовании освобождает производителя от какой-либо ответственности.
- Всегда отсоединяйте прибор от источника питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой. Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и кабель питания в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями, а также лицами, не обладающими предварительным опытом или навыками использования данного прибора, за исключением случаев, когда им были заранее даны соответствующие инструкции и они используют прибор под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

- При использовании прибора некоторые детали сильно нагреваются (секции чаши и колпачка из нержавеющей стали, съемный вал привода, прозрачные части крышки, металлические детали под чашей и корзина). Это может привести к ожогам. При эксплуатации прибора прикасайтесь к изолированным пластиковым частям (ручкам, приводному блоку).
- Во время работы прибора открытые поверхности могут сильно нагреваться. Установите прибор на устойчивую и жаропрочную рабочую поверхность, которая также должна быть чистой и сухой.
- Этот прибор не предназначен для управления посредством внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- Не используйте прибор в случае неисправности или повреждения, а также при наличии повреждений кабеля или вилки питания. Во избежание опасности кабель питания необходимо заменить в авторизованном сервисном центре (см. список в сервисной книжке).
- Запрещается погружать прибор в воду. Не помещайте приводной блок (A) под проточную воду.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних помещениях на высоте менее 2000 м. Производитель не несет ответственности и оставляет за собой право аннулировать гарантию в случае коммерческого или ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций.
- Прибор не предназначен для использования в следующих случаях, на

которые гарантия не распространяется:
- в кухонных зонах магазинов, офисов и других рабочих помещениях;
- в комнатах отдыха для персонала в магазинах, офисах и других профессиональных помещениях;
- на фермах;
- постояльцами отелей, мотелей и иных коммерческих жилых помещений;
- в мини-гостиницах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.
Прибор выпускает пар, который может вызвать ожоги.
Обращайтесь с крышкой и колпачком осторожно (при необходимости используйте кухонные рукавицы или прихватки). При обращении с крышкой держитесь за ее центральную часть.

- **Не включайте прибор, если уплотнитель установлен неправильно в держателе уплотнителя и/или если держатель уплотнителя неправильно установлен в крышке. Для корректной работы прибора колпачок должен быть установлен в отверстие крышки (за исключением тех случаев, когда существуют особые инструкции по приготовлению рецепта).**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.
Неправильное использование прибора может привести к травмам.
Очищайте нож для измельчения Ultrablade (E1) и насадку для замешивания/измельчения (E4), а также извлекайте продукты из чаши с осторожностью, лезвия ножей очень острые.

Всегда храните нож для измельчения Ultrablade (E1) в чаше после использования.
Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в кухонный комбайн, поскольку из-за резкого закипания она может вылиться из прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Соблюдайте осторожность при обращении с прибором (очистка, заполнение и наливание). Помните, на разъемы не должна попадать жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Некоторые продукты в оболочке (сосиски, язык, птица и т. д.) или крупные куски мяса могут производить брызги из-за закипания внутренних жидкостей. Поэтому рекомендуется проколоть их перед приготовлением ножом или вилкой.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования.
Во время нагрева прибора и до полного остывания держите его только за ручки (фиксаторы C2, ручка крышки D2 и колпачок крышки D1).
См. руководство по эксплуатации, чтобы установить скорость и время работы для каждого аксессуара и для каждой программы.

Подробные сведения о сборке и установке аксессуаров приведены в инструкции по эксплуатации.

Подробные сведения о чистке и обслуживании прибора приведены в инструкции по эксплуатации.
При очистке прибора следуйте инструкциям:
- отсоедините прибор от электросети;
- выполняйте очистку прибора только после его остывания;
- для очистки используйте влажную ткань или губку;
- не погружайте прибор в воду и не помещайте под проточную воду.

Меры предосторожности при использовании аксессуаров:
• Нож для измельчения Ultrablade (E1), венчик (E3) и насадка для замешивания/измельчения (E4) не предназначены для использования детьми. Храните прибор и кабель питания в недоступном для детей месте.
• Паровая корзина (E5) и миксер (E2) могут использоваться детьми в возрасте от восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими опыта или знаний об эксплуатации прибора при условии, что они внимательно проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают риски, связанные с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора пользователем может проводиться детьми старше восьми лет при условии, что они находятся под присмотром. Храните прибор и его кабель в недоступном для детей младше восьми лет месте.

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ:
- прибор и его шнур питания не должны быть доступны для детей младше восьми лет. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Эксплуатация прибора лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и осознают возможную опасность.
- Данный прибор может использоваться детьми старше восьми лет при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по эксплуатации прибора в полном объеме и полностью осознают риски, связанные с использованием прибора. Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра, если они не старше восьми лет и не находятся под присмотром взрослых.

Подключение к электросети
- Прибор должен быть подключен к заземленной электрической розетке.
- Прибор предназначен только для работы в сети переменного тока. Убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке прибора.
- Неправильное подключение прибора к электросети приводит к потере гарантии.
- Не тяните за кабель питания для отключения прибора от электросети.

- Не размещайте кабель питания или вилку вблизи или в контакте с теплопроводящими частями прибора, рядом с источником тепла или на острых краях.

Неправильное использование

- Не прикасайтесь к крышке до полного прекращения работы прибора (кнопка «Стоп»). Дождитесь, пока перемешиваемые ингредиенты перестанут двигаться.
- Перед добавлением жидких ингредиентов всегда сначала добавляйте в чашу твердые ингредиенты **(см. рис. 11)**. Не превышайте отметку «MAX» на внутренней стороне чаши **(см. рис. 11)**. Если чаша переполнена, кипящая вода может вылиться.
- Примечание. Во время приготовления на пару необходимо добавить 0,7 литра воды **(см. рис. 4.2)**.
- Во время работы прибора не опускайте пальцы или другие предметы в чашу.
- Не используйте чашу в качестве контейнера (для хранения, заморозки или стерилизации).
- Установите прибор на устойчивую, чистую, сухую и жаропрочную рабочую поверхность.
- Не устанавливайте прибор рядом со стеной или шкафом поскольку вырабатываемый пар может их повредить.
- Не устанавливайте прибор рядом с работающим источником тепла (варочной панелью, электрическим бытовым прибором и т. д.).
- Не накрывайте крышку тканью или другим предметом и не пытайтесь закрыть отверстие в крышке — всегда используйте колпачок регулятора пара.
- Во время работы прибора следите за тем, чтобы волосы, шарф, галстук и т. д. не нависали над чашей.
- Не помещайте аксессуары в микроволновую печь.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не превышайте максимальное количество продуктов, указанное в инструкциях.
- Убирайте прибор на хранение после остывания.
- Не помещайте чашу в морозильную камеру для ее охлаждения; используйте холодильник.
- Не оставляйте лопатку в масле при температуре 150°C дольше 20 минут.
- Убедитесь, что ничто не мешает прибору во время взвешивания или калибровки. Пространство вокруг вашего прибора на рабочей поверхности должно быть свободным, кабель питания не должен быть натянут или зажат между рабочей поверхностью и нижней частью прибора.
- Четыре опоры вашего прибора должны соприкасаться с горизонтальной рабочей поверхностью, а сам прибор должен быть в устойчивом положении во время взвешивания.
- Если вам необходимо переместить прибор, чтобы использовать его или убрать на хранение, не передвигайте прибор по рабочей поверхности. Поднимите его и поместите в нужное место без какого-либо воздействия.
- Не превышайте максимально допустимый вес. Прибор предназначен только для взвешивания продуктов.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- В целях собственной безопасности не используйте аксессуары/запасные части, отличные от тех, что предоставляются в авторизованных центрах послепродажного обслуживания.
- Любые операции, кроме очистки или планового технического обслуживания, должны выполняться в авторизованном сервисном центре.
- См. таблицу «Что делать, если прибор не работает» в конце инструкции по эксплуатации.

В этой брошюре содержатся советы по использованию прибора: приготовление супов, рагу, блюд на пару, теста/выпечки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

A Приводной блок
- **A1:** функция взвешивания

B Сенсорные клавиши*
- **B1**: отмена
- **B2**: весы
- **B3**: СТАРТ/СТОП
- **B4**: видео
- **B5**: настройки
- **B6**: сенсорный экран

C Блок чаши
- **C1**: чаша из нержавеющей стали
- **C2**: фиксаторы
- **C3**: съемный вал привода
- **C4**: уплотнительное кольцо
- **C5**: стопорное кольцо вала привода

D Блок крышки
- **D1**: колпачок регулятора пара
- **D2**: крышка
- **D3**: держатель уплотнителя
- **D4**: уплотнительное кольцо

E Аксессуары
- **E0**: отсек для хранения аксессуаров
- **E1**: нож для измельчения Ultrablade
- **E2**: миксер
- **E3**: насадка для взбивания
- **E4**: насадка для замешивания/измельчения
- **E5**: паровая корзина

F Лопатка

G Переключатель 0/I для отключения питания прибора

H Щетка для очистки

Значки * отображаются только в том случае, если они необходимы для работы с прибором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА:

Мощность:	1550 Вт (1000 Вт для нагревательного элемента/550 Вт для двигателя)
Диапазон температур:	от 30°C до 150°C. Регулируется с шагом 5°C.
Диапазон времени работы:	от 5 секунд до 2 часов. Регулируется с шагом 5 секунд (минимум) до 1 мин. (максимум).
Количество скоростей: 13	- 2 скорости прерывистого режима: скорость 1 (5 с вкл./20 с выкл.); скорость 2 (10 с вкл./10 с выкл.). - 10 последовательных скоростей в непрерывном режиме (скорости от 3 до 12). - 1 макс. скорость прерывистого режима (скорость 13).
Частота:	2412 - 2483,5 МГц
максимальная передаваемая мощность:	20 дБм
Режим ожидания:	после 15 минут бездействия прибор переходит в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите одну из сенсорных клавиш (B1–B5). Энергопотребление в режиме ожидания: 0,32 Вт-ч
Встроенные весы	взвешивание от 1 до 4000 г

* Google Play и Android являются товарными знаками компании Google Inc.
Apple и логотип Apple являются товарными знаками Apple Inc., зарегистрированными в США и других странах. App Store является знаком обслуживания компании Apple Inc.

ВАШ ПРИБОР

В комплект поставки прибора входят следующие аксессуары:
Эти аксессуары также имеют зоны захвата, которые облегчают их использование во время приготовления рецепта.

					max	
Нож для измельчения	E1 ultrablade	Перемешивание при приготовлении супов	12	3 мин	3 л	--▸100 °C
		Перемешивание фруктовых пюре		40 сек.	1 кг	
		Измельчение овощей		15 сек.	0,6 кг	
		Измельчение мяса		30 сек.	1 кг	
		Измельчение рыбы		15 сек.	1 кг	
	!! Не используйте этот аксессуар для измельчения твердых продуктов, используйте насадку для замешивания/измельчения E4.					
Миксер	E2	Перемешивание **приготовленных блюд** без повреждения ингредиентов. Прекрасно подходит для обжаривания в начале приготовления (ризотто, супы).				
		Обжаривание	3	5 мин	500 г	130 °C
		Тушеные блюда	1	45 мин	3 л	95 °C
		Ризотто	2	22 мин	1,5 кг	95 °C
		Рататуй, чатни, блюда из бобовых (настройки: см. буклет с рецептами)				
Насадка для взбивания	E3 !! 9 max	Взбивание яичных белков	1	5/10 мин	8 макс.	
		Майонез, взбитые сливки	1	2/5 мин	0,5 л	
		Соусы, кремы	4 1	1/20 мин	1 л	60▸90 °C
		Картофельное пюре	6 1	1 мин	1 л	
		Полента	4 5	1/16 мин	1 л	90 °C
Насадка для замешивания/измельчения	E4	Замешивание теста для белого хлеба	5	2 мин 30 сек.	1,2 кг	
		Замешивание песочного теста, бисквитного теста, теста для особых сортов хлеба	5	2 мин 30 сек.	1 кг	
		Замешивание сдобного теста (бриошь рождественский кекс и пр.)	5 + 6	1 мин 30 сек. + 2 мин	0,8 кг	
		Замешивание жидкого теста с легкой текстурой (смесь для кексов и т. д.)	3 + 3	40 сек. + 3 мин	1 кг	
		Дробленые орехи	12	1 мин	0,6 кг	
		Измельчение твердых ингредиентов	12	1 мин	0,6 кг	
		Дробление льда	12	1 мин	6–10	
		Тесто для блинов, тесто для вафель	10	1 мин	1,5 л	
Колпачок	D1 *в зависимости от модели	**Колпачок регулятора пара** **Max (a) = приготовление на пару** **Min (b) = ризотто, сливочные десерты, соусы и т. д.**	a b			
		Положение «min» (минимум) позволяет отводить максимальное количество пара, обеспечивая оптимальную консистенцию блюд и соусов, (ризотто, сливочные десерты, соусы и т. д.).				
		В положении «max» (максимум) сохраняется максимальное количество тепла и пара в чаше для всех режимов приготовления с использованием пара (супы и т. д.). Эта настройка также предотвращает разбрызгивание во время смешивания.				

Указанное время приготовления в паровой корзине является ориентиром — в большинстве случаев оно является надежным индикатором времени приготовления. Однако на время приготовления влияют определенные факторы; размер овощей (нарезанных или целых)/количество ингредиентов в корзине/сорт и степень созревания овощей/количество воды в чаше (должно соответствовать отметке 0,7 л). Убедитесь, что колпачок регулятора пара повернут в направлении «max» (a). Если продукты не приготовлены должным образом, можно добавить время приготовления.

					max	
Паровая корзина	E5	Приготовление на пару овощей, рыбы или мяса		20/40 мин	1 кг	100 °C
		Супы	12	3 мин	3 л	100 °C
		P1 — цукини		20 мин	800 г	
		P1 — пастернак		25 мин	800 г	
		P1 — стебель лука-порея		25 мин	800 г	
		P1 — брокколи		20 мин	500 г	
		P1-— рыба		15 мин	600 г (включая бумагу для выпечки)	
		P2 — картофель		30 мин	1 кг	
		P2 — морковь		30 мин	1 кг	
		P2 —стручковая фасоль		30 мин	800 г	
		P2 — белое мясо		20 мин	600 г (включая бумагу для выпечки)	

съемный вал привода	C3	**В чаше можно подрумянить продукты без крышки, что позволит помешивать их и контролировать процесс.**	
		Функция ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ КРЫШКИ не подходит для приготовления джемов и молочных блюд (существует риск того, что содержимое начнет переливаться через края).	
		МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 130°C	**ТЕМПЕРАТУРА ОТ 135°C ДО 150°C**
		Приготовление с крышкой или без нее	**Крышка всегда открыта** / **Крышка всегда открыта**
		Аксессуары	**Все аксессуары для использования с валом привода** / **Только вал привода**
		Скорость	**Да** / **Нет**
		Максимальное время	**- Если температура ниже или равна 100°C: 2 ч** **- Если температура находится в диапазоне от 100°C до 130°C: 1 ч** / **- Если температура выше или равна 135°C: 20 мин**
		!! Не снимайте съемный вал привода сразу после его использования. Налейте воду в пустую чашу, чтобы он остыл.	

УСТАНОВКА ЧАШИ, АКСЕССУАРОВ И БЛОКА КРЫШКИ

- Перед первым использованием очистите все детали **(C, D, E, F, H)** в теплой воде с добавлением моющего средства (кроме приводного блока **(A)).** Чаша **(C)** оснащена валом привода **(C3)**, который можно снять для облегчения очистки.
- Перед использованием снимите всю упаковку, в особенности защитный материал, расположенный между чашей **(C)** и приводным блоком **(A)**.
- Вставьте уплотнительное кольцо **(D3)** в держатель уплотнителя **(D4) (см. рис. 1)**, закрепите блок на крышке **(D2) (см. рис. 2)**.
- Расположите уплотнительное кольцо **(C4)** на валу привода **(C3)**. Зафиксируйте блок на основании чаши с помощью стопорного кольца **(C5) (см. рис. 3)**. При использовании режима приготовления без крышки установите уплотнительное кольцо **(C4)** на вал привода **(C3)**. Зафиксируйте блок на основании чаши с помощью стопорного кольца **(C5) (см. рис. 3)**.
- Расположите выбранный аксессуар в чаше указанным ниже образом:
- установите аксессуары **(E1, E2, E3 или E4)** на вал привода в нижней части чаши **(см. рис. 4.1)**;
- для приготовления на пару поместите паровую корзину **(E5)** в чашу **(см. рис. 4.3),** предварительно заполнив чашу 0,7 л жидкости (вода, соус и т. д.) **(см. рис. 4.2)**.
- Поместите ингредиенты в чашу или паровую корзину.
- Установите крышку на чашу **(C)**, совместив два треугольника **(см. рис. 5)**, зафиксируйте крышку, не прилагая усилий, повернув ее в направлении стрелки **(см. рис. 6)**.
- Установите колпачок регулятора пара **(D1)** на крышку (возможны три положения **(см. рис. 7))**.
- Установите чашу **(C)** на приводной блок **(A)** до щелчка **(см. рис. 8)**.
  Прибор начинает работать только в том случае, если чаша и крышка правильно расположены и зафиксированы на приводном блоке.

Если один или оба компонента были неправильно установлены или зафиксированы (см. рис. 10.1 и 10.2), на экране появится предупреждение. ⚠

КРЫШКА ОСНАЩЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ ЗАМКОМ

Крышка блокируется при каждом включении прибора. Это предотвращает открытие крышки во время приготовления. Не пытайтесь применять силу, чтобы открыть заблокированную крышку. Данная функция безопасности отключается каждый раз после остановки прибора. Если выбрана температура 50°C или выше и скорость 5 или выше, на дисплее панели управления появится десятисекундный обратный отсчет. Крышку можно открыть только после завершения обратного отсчета.

COMPANION: ВАШ ПОМОЩНИК ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Следующие кнопки управления загораются, когда они доступны для использования.

Центральная кнопка выполняет 11 функций. Эти функции различаются в зависимости от выполняемых действий (запуск, пауза, следующий шаг, подтверждение, остановка, и т. д.).

Если для рецепта доступно видео, его можно воспроизвести, нажав эту кнопку.

Отмена/возврат

Настройки (изменение настроек, подключение Wi-Fi, состав рецептов и т. д.)

Использование встроенных весов *

1. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Companion — это умный кухонный комбайн, который поможет вам каждый день удивлять близких кулинарными шедеврами. В нем представлены сотни бесплатных рецептов, доступных всего за несколько касаний.
Благодаря интуитивно понятному интерактивному сенсорному экрану вы сможете готовить разнообразные блюда за рекордное время.

Companion позаботится о подготовке, смешивании и приготовлении ваших ингредиентов. Он содержит пошаговые инструкции по всем этапам приготовления блюд.
Следуйте инструкциям — проще и быть не может!

Включите Companion с помощью переключателя 0/I (см. рис 9) и следуйте инструкциям на экране. На всех этапах ? значки содержат инструкции по выполнению каждого шага.

Страница часто задаваемых вопросов также доступна по адресу www.moulinex.ru

Также вы можете ознакомиться с видеоруководствами, которые помогут вам начать работу с прибором:
https://bit.ly/i-CompanionTouchXL–распаковка

- **Настройки для конкретной страны**

При первом использовании прибора вы получите доступ к настройкам для вашей страны.

1 Выберите страну

2 Выберите язык

После завершения этих двух этапов отобразится экран приветствия.

• Подключение к Интернету

Теперь можно подключить прибор Companion к домашнему Интернету. Вы можете выполнить этот шаг сейчас, выбрав «Now» (Сейчас) или позднее, выбрав «Later» (Позже).

Этот шаг можно выполнить позже, открыв настройки Companion на главном экране.
Для использования следующих функций требуется подключение к Интернету:
Доступ ко всем рецептам Companion, «Мои рецепты», «В холодильнике», фотографиям и видеозаписям в пошаговом руководстве по рецептам и обновлениям продуктов.

Для подключения прибора Companion к Интернету необходимо выполнить следующие действия:

- выберите сеть (Не удается получить доступ к сети? Перейдите в меню «Settings» (Настройки), «WiFi Settings» (Настройки WiFi), затем «Turn on WiFi» (Включить WiFi)).
- Введите пароль для подключения WiFi
- Во время загрузки соединения откроется экран «Connection in progress» (Выполняется подключение). Этот шаг может занять несколько минут.
- Если вам не удается подключить Companion к сети Wi-Fi, убедитесь, что прибор не расположен рядом с металлическим листом, кухонным фартуком из нержавеющей стали, а также находится на подходящем расстоянии от маршрутизатора.
- На экране появится подтверждение успешного установления соединения
- Теперь вам потребуется выбрать часовой пояс .

Значение индикаторов подключения WiFi:
прибор не подключен к сети WiFi;
прибор подключается к сети WiFi;
прибор подключен к сети WiFi.

Видеоинструкции по подключению Companion к сети WiFi доступны по адресу: https://bit.ly/i-CompanionTouchXL–распаковка

• Подключение приложения

Приложение Companion позволяет следить за работой Companion без необходимости находиться рядом. Прибор можно подключить к смартфону или планшету. Это также позволяет получить доступ к рецептам из любого места.

Убедитесь, что функция WiFi смартфона/планшета включена, а также есть подключение к Интернету (WiFi/4G/3G и т. д.).
Прибор Companion должен быть подключен к электрической розетке.
Этот шаг можно выполнить позже, открыв настройки Companion на главном экране.
Для использования следующих функций требуется подключение к смартфону/планшету:
«Мои рецепты», удаленное отслеживание хода выполнения рецептов с помощью смартфона, отправка рецептов со смартфона/планшета на прибор Companion.

Для получения дополнительной информации о файлах cookie посетите страницу часто задаваемых вопросов Moulinex: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.
- Совместимые устройства:
Список моделей смартфонов и планшетов, совместимых с прибором Companion, можно найти на сайте www.moulinex.com.

Загрузка приложения:
Загрузите приложение Companion. Можно бесплатно загрузить из App Store (iPhone/iPad) и Google Play (Android).

Загрузить из I'App Store
ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ANDROID ДОСТУПНО В Google Play

- Связывание учетной записи:
в приложении Companion на смартфоне/планшете выберите продукт Companion и создайте учетную запись или войдите в учетную запись, если она у вас уже есть.

Прибор создаст код (появится на экране B6), который необходимо будет ввести в приложении Companion.
Если вы хотите связать несколько смартфонов/планшетов с Companion, каждое приложение должно быть подключено к одной учетной записи Companion.

Мой первый рецепт

При первом использовании Companion предоставит вам возможность создать первый рецепт, чтобы получить рекомендации по использованию прибора. При выборе параметра «My First recipe» (Мой первый рецепт) вы получите пошаговые инструкции по приготовлению блюда.

Этот рецепт исчезнет с главного экрана после того, как он будет использован, или после десяти попыток использования Companion.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Прибор Companion может работать в онлайн и автономном режиме. Прибор оснащен множеством функций, которые будут каждый день вдохновлять вас и помогут превратить каждое блюдо в произведение искусства! 310 рецептов доступны в автономном режиме, а в «онлайн» режиме вы получаете доступ к сотням рецептов!

• **Поиск рецептов**

На главном экране можно выполнить поиск рецептов с помощью кнопки «Поиск». Поиск можно выполнять по названию рецепта или по ингредиентам. Также доступны фильтры для уточнения поиска.

• **Библиотека рецептов**

На главном экране можно получить доступ к функции «Библиотека рецептов». Эта функция позволяет получить доступ ко всем рецептам, доступным в сообществе Companion.
В автономном режиме на главном экране для каждой функции Companion можно найти предварительно загруженные карточки с рецептами. Пошаговое руководство можно запустить непосредственно с одной из карточек с рецептами.

Вы также можете найти рецепт в сообществе, коснувшись значка «Поиск».
Для этого просто введите название блюда или ингредиента в строку поиска и нажмите OK.
Вы можете уточнить параметры поиска, добавив фильтры (тип блюда, время приготовления и национальная кухня).

• **Книги рецептов** (доступны только при подключении по Wi-Fi)

Доступ к функции «Мои рецепты» можно получить с главного экрана. Эта функция позволяет найти все рецепты, которые вы ранее сохранили в качестве избранных, с помощью приложения Companion на смартфоне/планшете.

Для использования этой функции необходимо загрузить приложение Companion и создать учетную запись. Вы можете создавать и редактировать коллекции рецептов на смартфоне/планшете и получать к ним доступ на приборе Companion при подключении к сети WiFi. После подключения прибора Companion через WiFi ваши коллекции будут автоматически синхронизироваться с прибором и смартфоном/планшетом при каждом приготовлении рецепта.

• **В холодильнике** (доступно только при наличии подключения Wi-Fi)

Доступ к функции «В холодильнике» можно получить с главного экрана. Эта функция позволяет выполнять поиск рецепта с использованием выбранных ингредиентов.

Чтобы найти рецепт, коснитесь функции «В холодильнике», а затем добавьте ингредиенты. Для каждого из них вы можете указать количество с помощью встроенных весов. (Нажмите на функцию взвешивания и поместите ингредиенты в чашу Companion, затем подтвердите взвешивание). Затем нажмите «Поиск», чтобы отобразить список рецептов, соответствующих введенным настройкам.

ПРОГРАММЫ

В приборе имеется 14 предварительно сохраненных автоматических программ:

Программа приготовления соуса	Программы тушения	Программы приготовления супов	Программы приготовления на пару	Программа приготовления теста	Десертная программа	Дополнительные программы
Соус	Обжаривание	Крем-суп	Деликатный пар	Хлеб	Десерт	Разогрев
	Тушение	Густой суп	Сильный пар	Бриошь		Промывка
	Ризотто			Выпечка		

1. Выберите нужную программу.
2. Предварительно запрограммированные настройки можно изменить (в зависимости от выбранного рецепта, ингредиентов и количества подготовленных продуктов). Установите температуру, время и скорость приготовления с помощью кнопок - и +.
3. По завершении изменения всех настроек нажмите кнопку запуска (B3), чтобы начать выполнение программы.
4. По окончании программы прибор издаст звуковой сигнал.
5. По окончании работы режимов крем-суп, густой суп, тушение, ризотто, соус, десерт, деликатный пар и сильный пар прибор автоматически переключается в режим поддержания тепла на 45 минут. В течение этого времени продукты готовы к подаче. Во время работы программ тушение, соус, десерт и в ручном режиме двигатель прибора работает на определенной скорости, чтобы сохранить консистенцию пищевой смеси и предотвратить ее прилипание к нижней части чаши. Чтобы завершить работу функции поддержания температуры, просто нажмите кнопку «Готово» (B3). После завершения замешивания теста в программах «Хлеб» и «Бриошь» прибор переключается в режим «Тесто» (температура 30°C на 40 минут), чтобы тесто поднялось. Если крышка открыта или чаша снята с основания во время выполнения программы, программа будет завершена. Чтобы отключить эту функцию, нажмите кнопку «Настройки» и выберите «Reset» (Сброс).
6. После запуска автоматической программы можно в любое время остановить работу прибора, нажав кнопку «Стоп». Автоматическая программа приостанавливается; ее можно возобновить, повторно нажав кнопку «Старт». Если вы выбрали неверную программу и хотите отменить ее, нажмите кнопку «Отмена/возврат».
7. Программа «Разогрев» позволяет разогреть готовую пищу за 20 минут (время регулируется в диапазоне от 5 до 60 минут).
8. Программа «Промывка» облегчает очистку чаши. Налейте в чашу 0,7 л воды, добавьте одну каплю моющего средства и запустите программу.

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ДОСТУПНЫХ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММАХ

Автоматические программы	Соус	Крем-суп	Густой суп	Обжаривание	Тушение	Ризотто
Скорость по умолчанию (регулируется)	Скорость 6 Скорость 2 – скорость 8	10 импульсов и скорость 12 в течение 2 мин	Скорость7 – скорость 10 в течение 30 сек.	Скорость 3	Скорость 1	Скорость 2
Температура по умолчанию (регулируется)	70° C (от 50° C до 100° C)	100° C (от 90° C до 100° C)	100° C (от 90° C до 100° C)	130° C Не регулируется	95° C (от 80° C до 100° C)	95° C (от 80° C до 100° C)
Время по умолчанию (регулируется)	8 мин (от 5 мин до 40 мин)	40 мин (от 20 мин до 60 мин)	45 мин (от 20 мин до 60 мин)	5 мин (от 2 мин до 15 мин)	45 мин (от 10 мин до 2 ч)	20 мин (от 10 мин до 2 ч)
Функция сохранения тепла (по умолчанию по окончании программы)	45 мин	45 мин	45 мин		45 мин	45 мин
Пример рецептов	Голландский соус	Тыквенный суп	Овощной суп	Овощи на пару	Говядина по-бургундски	Ризотто
Совместимые аксессуары						

В процессе приготовления некоторых блюд содержимое может неожиданно перелиться через края из-за образования пузырьков, особенно при использовании замороженных овощей. В этом случае необходимо соответствующим образом уменьшить объемы.

Автоматические программы	Деликатный пар	Сильный пар	Хлеб	Бриошь	Выпечка	Десерт	Разогрев	Промывка
Скорость по умолчанию **(регулируется)**			Скорость 5 в течение 2 мин 30 сек.	Скорость 5 в течение 1 мин 30 сек., затем скорость 6 в течение 2 мин.	Скорость 3 в течение 40 сек., затем скорость 9 в течение 3 мин.	Скорость 4 (скорость 2 – скорость 8)	Скорость 2 (скорость 2 – скорость 6)	Скорость 8 (скорость 5 – скорость 8)
Температура по умолчанию **(регулируется)**	100° C (не регулируется)	100° C (не регулируется)				90° C (от 50° C до 110° C)	90° C (от 70° C до 100° C)	80° C (не регулируется)
Время по умолчанию **(регулируется)**	30 мин (от 1 мин до 60 мин)	35 мин (от 1 мин до 60 мин)	2 мин 30 сек. (от 30 сек. до 2 мин 30 сек.)	3 мин 30 сек. (от 30 сек. до 3 мин 30 сек.)	30 мин 40 сек. (от 1 мин 40 сек. до 3 мин 40 сек.)	15 мин (от 5 мин до 60 мин)	20 мин (от 5 мин до 60 мин)	5 мин (от 1 мин до 10 мин)
Функция сохранения тепла (по умолчанию по окончании программы)	45 мин	45 мин				45 мин		
Функция подъема теста при 30° C включается по умолчанию в конце программы			40 мин	40 мин				
Пример рецептов	Фуа-гра на пару	Пюре из моркови на пару	Хлеб	Бриошь	Фруктовый торт	Заварной крем	Рецепт содержит жидкие ингредиенты	0,7 л воды + 1 капля жидкости для мытья посуды
Совместимые аксессуары								

• Ручной режим

Вы можете настроить скорость, температуру и время приготовления прибора для своих собственных рецептов.

Доступ к функции «Ручной режим» можно получить с главного экрана.

Выбор частоты вращения двигателя.

2 прерывистых режима, 10 прогрессивных непрерывных скоростей и 1 макс. прерывистая скорость (скорость 13).

Выбор температуры приготовления.
От 30°C до 150°C.

Выбор времени работы.

От 5 секунд до 2 часов.

Увеличение скорости, температуры и продолжительности приготовления.

Уменьшение скорости, температуры и продолжительности приготовления.

Инструкции по эксплуатации:
Прибор оснащен микропроцессором, который контролирует и анализирует стабильность работы. Если работа нестабильна, скорость вращения двигателя будет автоматически снижена. Если работа остается нестабильной, двигатель будет остановлен, а на экране отобразится предупреждение.
- Убедитесь, что количество ингредиентов не слишком велико, и что выбранная скорость соответствует требованиям.
- Убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар.
- Затем перезапустите прибор в обычном режиме.

• Настройки

Доступ к функции «Настройки» можно получить с главного экрана.
Эта функция позволяет обновлять данные, сохраненные при первом использовании Companion.

Кроме того, можно подключить прибор к сети WiFi или подключить его к приложению, если вы не сделали этого в первый раз.

• Весы

Правильное использование весов: При использовании весов не прикасайтесь к прибору Companion и следите за тем, чтобы никакие предметы не оказывали на него давления. Убедитесь, что прибор находится в устойчивом положении. Убедитесь, что кабель питания не натянут и не зажат под прибором, так как это может привести к неправильному взвешиванию.

Во время калибровки или взвешивания убедитесь, что ничто не вызывает вибрацию Companion (например, индукционная конфорка).

Использование функции взвешивания:
Когда на приборе Companion загорится кнопка весов (B2) , можно взвесить ингредиенты в процессе приготовления рецепта. Для взвешивания ингредиентов необходимо установить чашу (C1) на приводной блок (A).

Существует три возможных варианта использования весов.

Взвешивание в ходе приготовления рецепта. Вы можете взвешивать ингредиенты во время приготовления рецепта в начале каждого нового этапа:
1 - нажмите на логотип весов (**см. рис. 18a**);
2 - подождите несколько секунд, пока не произойдет автоматическая калибровка;
3 - взвесьте ингредиент, показанный на экране, поместив его в чашу и нажав кнопку «OK»;
4 - если этот этап требует использования более одного ингредиента, на экране появится название следующего ингредиента, который необходимо взвесить;
5 - после взвешивания всех ингредиентов нажмите кнопку «OK», затем продолжайте готовить по рецепту, следуя указаниям на центральной кнопке (**см. рис. B3**).

Взвешивание во время работы функции «В холодильнике». Эта функция позволяет найти рецепт, основываясь на количестве ингредиентов, которые вы выбрали:

1- выберите один или несколько ингредиентов из холодильника и выберите их в приложении Companion с помощью панели поиска;
2 - нажмите на логотип весов (**см. рис. 18a**);
3 - поместите ингредиенты в чашу на приводном блоке;
4 - будет предложен список рецептов в соответствии с количеством продуктов, которые вы взвешивали.

Взвешивание вручную. Вы можете взвесить все ингредиенты перед приготовлением рецепта в ручном режиме или с помощью автоматических программ:

1 - поместите чашу (C1) на приводной блок (A);
2 - нажмите на логотип весов (**см. рис. 18a**);
3 - подождите несколько секунд, пока не произойдет автоматическая калибровка;
4- взвесьте первый ингредиент (**см. рис. 18b**);
5 - Если вы хотите добавить ингредиенты, выполните калибровку, нажав кнопку «CALIBRATION» (Калибровка), и добавьте следующий ингредиент. Выполнение калибровки позволяет улучшить точность взвешивания. Без промежуточной калибровки максимально допустимый вес за одно взвешивание составляет 4 кг. Если вес будет больше, отобразится сообщение о превышении допустимого веса;
6 - повторяйте это действие столько раз, сколько необходимо, не превышая общий вес 8,0 кг.

Внимание! При использовании функции взвешивания не превышайте максимально допустимое количество, указанное в таблице на странице 6 данной брошюры.

!! В ручном режиме Companion переходит в режим ожидания после 15 минут бездействия. Для выхода из режима ожидания можно нажать на экран (B6) или на одну из сенсорных клавиш (B1, B2, B3, B4 или B5).

Функция «КАЛИБРОВКА»
Кнопка «CALIBRATION» (Калибровка) используется для сброса весов до значения 0.

Функция «ЕДИНИЦА ВЕСА»
Кнопка «UNIT» (Единица веса) позволяет изменить единицу измерения веса (г, сл, мл, унция).

• **Обновления**

Для обеспечения оптимальной работы присутствует функция установки обновлений. Для этого на экране появится окно с предложением принять/отменить установку последнего доступного обновления. Нажмите принять, и Companion установит обновление.

Обновления также позволят вам получить доступ ко всем цифровым услугам Companion.

АВТОНОМНЫЙ РЕЖИМ

Вы можете использовать Companion в автономном режиме. В автономном режиме доступны следующие функции:

• **Библиотека рецептов**
Подробную информацию о библиотеке рецептов см. на стр. 196.
Библиотека рецептов предоставляет доступ к 310 рецептам.

• **Программы**
Подробную информацию об использовании автоматических программ см. на стр. 197.

• **Ручной режим**
Подробную информацию об использовании ручного режима см. на стр. 200.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

• Мойте чашу сразу после использования.

Запрещается погружать прибор в воду. Не помещайте приводной блок (A) под проточную воду.

После использования отключайте прибор от электросети.

Очистка чаши после использования.

• Нажмите на фиксаторы (C2), затем поднимите чашу (C).
• Установите чашу на ровную поверхность.
• Разблокируйте крышку, повернув ее на четверть оборота по часовой стрелке. Осторожно снимите крышку.
• **Очищайте нож для измельчения Ultrablade (E1) и насадку для замешивания/измельчения (E4), а также извлекайте продукты из чаши с осторожностью, лезвия ножей очень острые.**
• Когда детали остынут, выполните указанные ниже действия.
- Снимите вал привода (C3), уплотнитель (C4) и стопорное кольцо (C5) (см. рис. 13).
- Очистите чашу (C), вал привода (C3), уплотнитель (C4) и стопорное кольцо (C5), аксессуары (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), колпачок регулятора пара (D1), крышку (D2), уплотнительное кольцо (D4) и держатель уплотнителя (D3) с помощью губки и теплой мыльной воды.
• Промойте все детали проточной водой.
• Если продукты прилипли к чаше, замочите ее в течение нескольких часов в воде с добавлением моющего средства и при необходимости удалите остатки с помощью лопатки (F) или абразивной стороны губки.
• В случае образования накипи в чаше используйте абразивную сторону губки, смоченную белым уксусом, если это необходимо.

• Для ухода за стеклянным экраном очищайте его губкой (не используйте абразивную сторону во избежание царапин).
• Для очистки приводного блока (A) используйте влажную ткань. Тщательно высушите.
• Для облегчения очистки чашу, блок крышки и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине, за исключением вала привода (C3) и (C4) и стопорного кольца (C5) (см. рис. 14).
• При использовании некоторых ингредиентов (карри, морковный сок и т. д.) аксессуары, съемный вал привода и части крышки могут слегка окраситься. Это не представляет опасности для здоровья и не влияет на работу прибора. Чтобы этого не произошло, очищайте эти детали сразу после использования.
• Перед использованием блока чаши (C) убедитесь, что электрические контакты под чашей чистые и сухие.
• Для поддержания внешнего вида и продления срока службы крышки прибора мойте ее вручную. Не используйте губки с абразивным покрытием, так как это может привести к появлению царапин.
• Во избежание повреждения чаши (C) следуйте инструкциям по эксплуатации посудомоечной машины; не увеличивайте количество соли или средства для посудомоечных машин.

ВАЖНО! ПЕРЕХОД ПРИБОРА В РЕЖИМ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор в стандартной комплектации оснащен электронной защитой двигателя, гарантирующей продолжительный срок его службы. Эта электронная система безопасности оберегает двигатель от ненормального использования, что означает полную защиту двигателя.

При определенных экстремальных условиях эксплуатации, которые не соответствуют рекомендациям руководства (см. раздел « ВАШ ПРИБОР»: объемы, которые потенциально слишком велики и/или необычайно длительное время работы и/или малый перерыв между рецептами), будет включена электронная система защиты двигателя. В этом случае прибор остановится и на экране появится предупреждение, указывающее на то, что прибор временно перестал работать.
Если на экране отображается предупреждение и прибор перестает работать, выполните следующие действия.
• Оставьте прибор подключенным к электросети, а переключатель 0/I переведите в положение 1 «Вкл.» (G).
• Для изменения настроек программы следуйте рекомендациям на экране (см. раздел «ВАШ ПРИБОР» для получения информации о количестве ингредиентов/времени приготовления/температуре/типе аксессуаров).
В случае возникновения вопросов обращайтесь в наш отдел обслуживания клиентов (контактная информация приведена в гарантийном талоне).

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Продукты не до конца приготовлены	Указанное время приготовления является ориентиром — в большинстве случаев оно является надежным индикатором времени приготовления. Однако некоторые факторы влияют на время приготовления: - размер ингредиентов (нарезанных или целых); - количество ингредиентов; - разнообразие и спелость овощей; - состояние ингредиентов (например заморозка и пр.).	Добавьте время приготовления, нажав кнопку + на дисплее (B6). Используйте продукты меньшего размера.
	Колпачок регулятора пара установлен неправильно или не установлен.	Установите колпачок регулятора пара в положение «max» (максимум), в этом положении будет удерживаться максимальное количество тепла в емкости для всех режимов приготовления (супы, приготовление на пару и т. д.). Эта настройка также предотвращает разбрызгивание во время смешивания. Установка слабой подачи пара позволяет отводить максимальное количество пара, обеспечивая оптимальную консистенцию блюд и соусов (ризотто, сливочные десерты, соусы и т. д.).
Продукты на пару не до конца приготовлены.	Неправильное количество воды в чаше. Ингредиенты слишком большого размера.	Количество воды в чаше должно соответствовать маркировке (0,7 л). Можно также использовать ручной режим, выбрав температуру 120°C и время приготовления в соответствии с количеством и типом ингредиентов. Используйте продукты меньшего размера.
Трудности при приготовлении определенных рецептов	Используемые рецепты не подходят.	Ваши рецепты или рецепты из Интернета могут не подходить для данного прибора и его аксессуаров (количество продуктов, продолжительность приготовления, неподходящие аксессуары). Перед началом приготовления убедитесь, что вы следуете инструкциям по эксплуатации, приведенным в данном руководстве.
Прибор не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Подключите прибор к розетке электросети.
	Экран B6 по-прежнему пустой/ прибор находится в режиме ожидания.	Нажмите одну из сенсорных клавиш (B1 – B5).
	Переключатель (G) находится в положении «0».	Установите переключатель в положение «1».
	Чаша или крышка расположена или зафиксирована неправильно.	Убедитесь, что чаша или крышка расположены правильно и зафиксированы в соответствии с рисунками в руководстве.
Крышка не фиксируется.	Крышка неправильно собрана.	Убедитесь, что уплотнитель правильно установлен в держателе уплотнителя и что держатель уплотнителя правильно вставлен в крышку.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерные вибрации.	Прибор не установлен на плоской поверхности, прибор находится в неустойчивом положении.	Установите прибор на ровную поверхность.
	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Неверный аксессуар.	Убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар;
Слабый шум во время работы	Вал привода прибора может издавать шум при работе на пониженной скорости или при использовании некоторых ингредиентов (рис и т. д.).	Это временное явление, которое не влияет на срок службы прибора. Звук уменьшится или исчезнет по мере использования прибора, а также после нескольких очисток съемного вала привода (см. раздел «Очистка прибора»).
Чрезмерный шум во время работы	Использование неподходящего аксессуара.	Убедитесь, что используется соответствующий аксессуар (например, не используйте насадку для взбивания E3 для замешивания или смешивания теста; используйте насадку для замешивания/измельчения E4). Для получения необходимой информации по этому вопросу см. рекомендации в рецептах и инструкциях по эксплуатации, приведенных в данном руководстве.
Утечка через крышку.	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Крышка неправильно установлена или зафиксирована.	Установите крышку на чашу надлежащим образом.
	Уплотнительное кольцо не на месте.	Установите уплотнительное кольцо на держатель уплотнителя и закрепите блок на крышке.
	Уплотнительное кольцо сломано или повреждено.	Замените уплотнитель, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Неверный аксессуар.	Убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар;
Утечка через чашу.	Уплотнитель находится в неправильном положении.	Установите уплотнитель должным образом.
	Уплотнитель поврежден.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Стопорное кольцо **(C5)** неправильно зафиксировано.	Заблокируйте кольцо **(C5)** надлежащим образом.
Плохо вращаются ножи.	Куски продуктов слишком крупные или твердые.	Уменьшите размер или количество ингредиентов. Добавьте жидкость.
Запах от двигателя.	Это может произойти при первом использовании прибора или в случае перегрузки из-за количества ингредиентов (или они слишком крупные или слишком твердые).	Оставьте двигатель остыть (примерно на 30 минут) и уменьшите количество ингредиентов в чаше.
Отображение предупреждения ⚠	Чаша или крышка неправильно зафиксированы.	Перед использованием прибора убедитесь, что чаша зафиксирована на приводном блоке должным образом, а крышка должным образом зафиксирована на чаше. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Крышка установлена на чаше во время работы режима приготовления без крышки.	Разблокируйте крышку перед запуском программы приготовления. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Предохранительный замок на крышке остается активным (стержень выдвинут) и препятствует блокировке крышки.	Во время работы прибор был выключен с помощью переключателя I/O или кабель был отключен из розетки питания.	Просто переведите переключатель I/O в положение I, чтобы выполнить сброс настроек и разблокировать предохранительный замок на крышке; стержень автоматически вернется в исходное положение, теперь можно заблокировать крышку.
Сообщение об ошибке «SECU»	Ротор не вращается.	Уберите ингредиенты из чаши, дайте ей остыть и повторите попытку. Если проблема не устранена, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Сообщение об ошибке ERR39.	Перегрев чаши.	На короткое время прекратите работу. Дайте чаше остыть. Если проблема не устранена, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Сообщение об ошибке «SECU»	Перегрев двигателя.	Дайте прибору остыть в течение 30 минут и уменьшите количество ингредиентов в чаше.
Сообщение об ошибке «SECU»	Прибор стоит на неровной поверхности.	Прибор остановлен, так как стоит на неровной поверхности. Попробуйте уменьшить количество продуктов в чаше.
ERR21, ERR22	Прибор Companion перегрелся.	Отключите прибор от сети и обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
ERR31	Невозможно заблокировать крышку.	Включите и выключите устройство.
ERR35	Прибор Companion работает с трудом.	На короткое время прекратите работу. Отключите прибор от электросети и подключите его снова. Если проблема не устранена, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
ERR37, ERR03, ERR01	Прибор работает с трудом.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
ERR23	Прибор Companion перегрелся.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
ERR02, ERR30	Проблема с подключением.	Обмен данными Companion по сети Wi-Fi недоступен. Убедитесь, что домашняя сеть Wi-Fi работает корректно, а Companion располагается в подходящем месте для подключения к Wi-Fi (вдали от металлических объектов/барьеров, настолько близко к источнику Wi-Fi, насколько это возможно). Не используйте микроволновую печь во время установки соединения. Выключите прибор и подождите 10 секунд, прежде чем снова включить его.
Отображение.	Прибор не подключен к сети WiFi.	Если ваш прибор не подключился к сети Wi-Fi, это нормально. См. главу «Подключение к Интернету», чтобы выполнить подключение прибора. Если вы подключили прибор к сети Wi-Fi, выключите его и подождите 10 секунд, прежде чем снова включить. Попробуйте улучшить сигнал с помощью приведенных ниже рекомендаций. Если вам не удается подключить Companion к сети Wi-Fi, убедитесь, что прибор не расположен рядом с металлическим листом, кухонным фартуком из нержавеющей стали, а также находится на подходящем расстоянии от маршрутизатора.
Отображение.	Прибор подключается к сети WiFi.	Дождитесь появления логотипа.
UI-1, UI-3	Прибор не может загрузить определенные данные по сети WiFi.	Если проблема повторяется, возможно, сигнал Wi-Fi слишком слабый. Чтобы улучшить качество сигнала Wi-Fi, попробуйте переместить прибор ближе к роутеру или установить повторитель сигнала Wi-Fi рядом с прибором.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Прибору не удается получить определенные локальные данные или данные WiFi.	Выключите прибор и подождите 10 секунд, прежде чем снова включить его. Если устройство не подключено, подключите его к сети Wi-Fi. Если прибор подключен, попробуйте улучшить качество сигнала Wi-Fi (см. выше). В нашей базе данных содержится множество рецептов, перейдите к аналогичному рецепту

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
На экране отображается сообщение об ошибке ERR34.	Нагревательный элемент не работает.	Убедитесь, что контакты для питания не засорены. Если они засорены, очистите их и повторите попытку. Если прибор по-прежнему не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Прибор Companion неправильно взвешивает.	- Какой-то предмет касается приводного блока (B). - Кабель питания натянут или зажат под прибором Companion. - Прибор Companion не касается четырех датчиков. - Другие причины.	- Убедитесь, что ничто не оказывает давления на прибор Companion. - Вытащите кабель питания из-под прибора и убедитесь, что он не натянут. - Убедитесь, что прибор Companion установлен на чистой, ровной рабочей поверхности. - Если проблема не устранена, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
ERR45	Возникла проблема с функцией взвешивания.	Выключите прибор и подождите 10 секунд, прежде чем снова включить его. Если устройство не подключено, подключите его к сети Wi-Fi. Если прибор подключен, попробуйте улучшить качество сигнала Wi-Fi (см. выше). В нашей базе данных содержится множество рецептов, перейдите к аналогичному рецепту
Дисплей весов показывает значение 0 г при помещении продуктов в чашу.	Возникла проблема с функцией взвешивания.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Прибор по-прежнему не работает?

Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

УТИЛИЗАЦИЯ

• Утилизация упаковки и прибора

Упаковка состоит из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды, и поэтому может быть утилизирована в соответствии с правилами утилизации, действующими в вашем регионе.
Для утилизации прибора обратитесь в соответствующие службы по месту жительства.

• Электронные или электрические изделия в конце срока их службы:

Давайте позаботимся об окружающей среде!

① Данный прибор содержит материалы, которые могут быть переработаны или использованы повторно.

➲ Передайте его в пункт сбора для переработки.

*Товарный знак и логотипы Bluetooth® являются зарегистрированными товарными знаками Bluetooth SIG, Inc., их использование компанией SEB Group разрешено.
Google Play и Android являются товарными знаками компании Google Inc.
Apple и логотип Apple являются товарными знаками Apple Inc., зарегистрированными в США и других странах. App Store является знаком обслуживания компании Apple Inc.

ГЛОССАРИЙ

Связывание: процесс группировки или подключения двух приборов.

Происходит при первом подключении смартфона или планшета к Companion.

Синхронизация: процесс обновления информации. Приложение синхронизируется с Companion для обмена данными.

при подключении.

Подключение: установка связи между приложением (смартфоном/планшетом) и прибором (Companion). Это действие необходимо для выполнения синхронизации.

Файлы cookie: это информация об использовании, отправленная в Moulinex для улучшения работы приложения.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

Bezpieczeństwo osobiste

• Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek użycie urządzenia niezgodne z instrukcją.

• Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest nieużywane, a także przed jego montażem, demontażem i myciem. Urządzenie nie może być używane przez dzieci bez nadzoru.

• Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.

• Urządzenie nie powinno być używane przez 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 na temat obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.

• Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

• Podczas użytkowania urządzenia niektóre części mocno się nagrzewają (stalowe fragmenty misy i zatyczki, wyjmowany wałek napędowy, przezroczyste części pokrywki, metalowe części pod misą i koszyczek). Może to prowadzić do poparzeń. Urządzenie należy obsługiwać, korzystając z nieprzewodzących ciepła elementów z tworzyw sztucznych (uchwyty oraz zespół silnika).

• Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, odpornej na wysokie temperatury, czystej i suchej powierzchni roboczej.

• Urządzenia nie włącza się za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego pilota.

• Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, jest uszkodzone albo jeśli doszło do uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, przewód zasilający należy wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

• Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wkładać zespołu silnika (A) pod bieżącą wodę.

• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego w warunkach domowych, na wysokości poniżej 2000 m n.p.m. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku nieprzestrzegania instrukcji albo komercyjnego lub nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.

• Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku w następujących przypadkach, które nie są objęte gwarancją:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- aneksy kuchenne używane przez pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych;
- gospodarstwa rolne;
- hotele, motele i inne obiekty mieszkaniowe;
- pensjonaty z bufetem/restauracją.

OSTRZEŻENIE:
Urządzenie emituje parę, która może powodować oparzenie.
Ostrożnie obchodzić się z pokrywą i nasadką (w razie potrzeby używać rękawic lub podstawki pod garnek). Chwytać zatyczkę za jej środkową część.

- **Nie uruchamiać ani użytkować urządzenia, jeżeli uszczelka nie jest właściwie ustawiona na uchwycie uszczelki lub jeżeli uszczelka nie jest właściwie ustawiona na pokrywce. Urządzenie należy uruchamiać i użytkować z nasadką umieszczoną w otworze w pokrywce (chyba że w konkretnym przepisie wskazano inaczej).**

OSTRZEŻENIE:
Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
Należy zachować ostrożność przy opróżnianiu misy i myciu ostrzy noża Ultrablade (F1) oraz ostrza do zagniatania i kruszenia (F4), ponieważ te elementy są bardzo ostre.
Po każdym użyciu nóż Ultrablade (E1) należy umieścić w misie.

Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do urządzenia, ponieważ może z niego wyprysnąć w wyniku nagłego doprowadzenia do wrzenia.

OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia (czyszczenie, napełnianie i nalewanie): Uważać, aby nie rozlać płynu na złącza.

OSTRZEŻENIE: Niektóre produkty ze skórą (całe kiełbaski, ozory, drób itp.) lub duże kawałki mięsa mogą tryskać uwięzionymi w środku gorącymi płynami. Zalecane jest uprzednie nakłucie ich nożem lub widelcem.

OSTRZEŻENIE: Powierzchnia elementu grzewczego pozostaje gorąca po użyciu urządzenia.
Podczas nagrzewania urządzenia oraz do chwili jego całkowitego ostygnięcia należy dotykać tylko uchwytów (blokad C2, uchwytu pokrywki D2 i uchwytu zatyczki D1).

Informacje na temat ustawiania prędkości oraz czasu pracy poszczególnych akcesoriów i programów można znaleźć w instrukcji obsługi.

Szczegółowe informacje dotyczące składania i montażu akcesoriów w urządzeniu można znaleźć w instrukcji obsługi.

Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi.

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie z sieci.
- Nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące
- Czyścić wilgotną szmatką lub gąbką.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani pod bieżącą wodą.

Środki bezpieczeństwa podczas korzystania z akcesoriów:

- Nóż Ultrablade (E1), trzepaczka (E3) i ostrze do wyrabiania/rozdrabniania (E4) nie powinny być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kosz parowy (E5) i akcesoria do miksera (E2) mogą być używane przez dzieci w wieku powyżej ośmiu lat oraz przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, które nie mają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzeń, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

DOTYCZY TYLKO RYNKÓW EUROPEJSKICH:

- Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat ośmiu. Dzieci nie powinny używać urządzenia do zabawy.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, które nie mają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i dopilnowania pełnego zrozumienia potencjalnych zagrożeń.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od ośmiu lat pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania pełnego zrozumienia zagrożeń związanych z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą wykonywać czynności czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej osiem lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Podłączanie do zasilania

- Urządzenie musi być podłączone do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Sprawdzić, czy napięcie zasilania wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji elektrycznej.
- Nieprawidłowe podłączenie powoduje unieważnienie gwarancji.
- W celu wyjęcia wtyczki z gniazdka nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Nie umieszczać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w cieczach, w pobliżu elementów przewodzących ciepło urządzenia, źródła ciepła, ani na ostrych krawędziach, ani w bezpośrednim kontakcie z tymi elementami.

Nieprawidłowe użytkowanie

- Nie dotykać pokrywy, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie zatrzymane (przycisk Stop). Zaczekać, aż mieszana żywność przestanie się ruszać.
- Zawsze najpierw wsypywać do miski składniki stałe, przed dodaniem składników płynnych **(patrz Rys. 11)**. Nie przekraczać oznaczenia MAX na wewnętrznej stronie misy **(patrz Rys. 11)**. Jeżeli naczynie jest przepełnione, może z niego wyprysnąć wrząca woda.
- Uwaga: podczas korzystania z programu gotowania na parze należy dodać 0,7 l wody **(patrz Rys. 4.2)**.
- Podczas pracy urządzenia nie wkładać do misy palców ani jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nie używać misy jako pojemnika (przechowywanie, mrożenie czy sterylizacja).
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, odpornej na wysokie temperatury, czystej i suchej powierzchni roboczej.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu ścian ani szafek, ponieważ wytwarzana para może powodować ich uszkodzenie.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu uruchomionego źródła ciepła (płyta grzewcza, elektryczne urządzenie gospodarstwa domowego itp.).
- Nie przykrywać pokrywy ścierką ani jakimkolwiek innym przedmiotem. Nie zatykać otworu w pokrywie — zawsze używać zatyczki do regulowania pary.
- Podczas pracy urządzenia nie pozwolić, aby nad misą zwisały włosy, szalik, krawat itp.
- Nigdy nie wkładać akcesoriów do mikrofalówki.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Urządzenie można schować wyłącznie dopiero po jego ostygnięciu.
- Nie wkładać misy do zamrażarki w celu schłodzenia — w tym celu należy zawsze korzystać z lodówki.
- Nie pozostawiać łopatki w oleju w temperaturze 150°C przez ponad 20 minut.
- Upewnić się, że nic nie zakłóca pracy urządzenia podczas ważenia lub kalibracji. Przestrzeń wokół urządzenia na powierzchni roboczej musi być wolna, przewód zasilający nie może być napięty lub uwięziony pomiędzy powierzchnią roboczą a spodem urządzenia.
- Cztery nóżki urządzenia muszą dotykać poziomej powierzchni roboczej, a urządzenie musi być stabilne podczas ważenia.
- Jeżeli trzeba przesunąć urządzenie, aby go użyć lub przechować, nie należy go przesuwać po powierzchni roboczej. Podnieść urządzenie i umieścić w odpowiednim miejscu bez żadnych uderzeń.
- Przestrzegać maksymalnej dopuszczalnej masy — nie wolno jej przekraczać. Urządzenie Companion potrzebne jest wyłącznie do ważenia żywności.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

- Ze względów własnego bezpieczeństwa nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych innych niż oferowane przez autoryzowane punkty serwisowe.
- Wszelkie czynności poza czyszczeniem lub rutynową konserwacją powinny być wykonywane przez zatwierdzony punkt serwisowy.
- Zapoznać się z tabelą „Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa” na końcu instrukcji obsługi.

Niniejsza broszura zawiera kilka wskazówek, które pomogą w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, w tym przygotowywać zupy, gulasz, potrawy na parze i ciasta.

OPIS URZĄDZENIA:

A Zespół silnika
- **A1:** Funkcja ważenia

B Przyciski dotykowe*
- **B1**: Anuluj
- **B2**: Waga
- **B3**: START i STOP
- **B4**: Wideo
- **B5**: Ustawienia
- **B6**: Ekran dotykowy

C Zespół misy
- **C1**: Misa ze stali nierdzewnej
- **C2**: Blokady
- **C3**: Wyjmowany wałek napędowy
- **C4**: Pierścień uszczelniający
- **C5**: Pierścień blokujący wałek napędowy

D Zespół pokrywki
- **D1**: Zatyczka do regulowania pary
- **D2**: Pokrywka
- **D3**: Uchwyt uszczelki
- **D4**: Pierścień uszczelniający

E Akcesoria
- **E0**: Pojemnik do przechowywania akcesoriów
- **E1**: ostrze tnące Ultrablade
- **E2**: Mieszadło
- **E3**: Trzepaczka
- **E4**: Ostrze do zagniatania/kruszenia
- **E5**: Koszyk parowy

F Łopatka

G Przełącznik 0/I do odłączania zasilania od urządzenia

H Szczotka do czyszczenia

* Ikony są widoczne tylko wtedy, gdy są przydatne do obsługi urządzenia.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA:

Moc:	1550 W (1000 W: rezystor grzewczy/550 W: silnik)
Zakres temperatur:	Od 30° do 150°C Regulacja co 5°C
Zakres czasu pracy:	Od 5 sekund do 2 godzin Regulacja: od 5 sekund do 1 minuty.
Liczba prędkości: 13	- 2 prędkości przerywane: Prędkość 1 (5 sekund Wł./20 sekund Wył.) Prędkość 2 (10 sekund Wł./10 sekund Wył.) - 10 progresywnych prędkości ciągłych (prędkości od 3 do 12). - 1 maks. prędkość przerywana (prędkość 13).
Częstotliwość:	2412 - 2483,5 MHz
Maksymalna transmitowana moc:	20 dBm
Tryb gotowości:	Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po 15 minutach braku aktywności. Aby ponownie włączyć urządzenie, należy nacisnąć jeden z przycisków dotykowych (od B1 do B5) Pobór mocy, gdy urządzenie jest w trybie gotowości: 0,32 Wh
Wbudowana waga	Ważenie od 1 do 4000 g

* Google Play i Android są znakami towarowymi firmy Google Inc.
Apple i logo Apple są znakami towarowymi firmy Apple Inc., zarejestrowanymi w Stanach Zjednoczonych i innych krajach. APP Store jest znakiem usługowym firmy Apple Inc.

URZĄDZENIE

Urządzenie jest wyposażone w przedstawione poniżej akcesoria:
Akcesoria te mają również obszary chwytu, które ułatwiają ich użycie podczas przygotowywania przepisów.

					max	
Ostrze rozdrabniające	E1 ultrablade	Miksowanie zup	12	3 min	3 l	--▸100°C
		Miksowanie owoców na przecier		40 s	1 kg	
		Siekanie warzyw		15 s	0,6 kg	
		Siekanie mięsa		30 s	1 kg	
		Siekanie ryb		15 s	1 kg	
	!! Nie używać tego akcesorium do rozdrabniania twardych składników. W tym celu użyć ostrza do zagniatania/kruszenia E4.					
Mieszadło	To akcesorium miesza **ugotowane potrawy** bez naruszania struktury składników. Przydaje się podczas zarumieniania na wczesnym etapie przygotowywania przepisu (risotto, zupa).					
	E2	Zrumienianie	3	5 min	500 g	130°C
		Potrawy duszone	1	45 min	3 l	95°C
		Risotto	2	22 min	1,5 kg	95°C
		Ratatouille, chutney, rośliny strączkowe (ustawienia: sprawdź w książce z przepisami)				
Trzepaczka	E3 !! 9 9 max	Ubite białka jaj	7	5/10 min	8 maks.	
		Majonez, bita śmietana	7	2/5 min	0,5 l	
		Sosy, kremy	Od 4 do 7	1/20 min	1 l	60▸90°C
		Tłuczone ziemniaki	Od 6 do 7	1 min	1 l	
		Polenta	Od 4 do 5	1/16 min	1 l	90°C
Ostrze do zagniatania/kruszenia	E4	Zagniatanie ciasta na biały chleb	5	2 min i 30 s	1,2 kg	
		Zagniatanie kruchego ciasta, ciasta na biszkopt, specjalnego ciasta na chleb	5	2 min i 30 s	1 kg	
		Zagniatanie wyrośniętego ciasta (chałka, babka itp.)	+ 5 / 6	1 min i 30 s / 2 min	0,8 kg	
		Mieszanie lekkich ciast (na ciastka itp.)	+ 3 / 9	40 s / 3 min	1 kg	
		Rozgniatanie orzechów	12	1 min	0,6 kg	
		Ścieranie twardych składników	12	1 min	0,6 kg	
		Kruszenie lodu	12	1 min	od 6 do 10	
		Ciasto na naleśniki, ciasto na gofry	10	1 min	1,5 l	
Nasadka	D1 *W zależności od modelu	Zatyczka do regulowania pary Maks. (a) = gotowanie na parze Min. (b) = risotto, desery kremowe, sosy itp.				a b
		Pozycja „min." umożliwia maksymalne ulatnianie skroplin, nadając potrawom lub sosom lepszej konsystencji (risotto, kremowe desery jajeczne, sosy itp.)				
		Pozycja „maks." umożliwia utrzymanie maksymalnej ilości ciepła i pary w misie dla wszystkich funkcji gotowania parowego (zupy itp.) Ta pozycja zapobiega także rozpryskom podczas mieszania/miksowania				

Czas gotowania w koszyku parowym ma charakter orientacyjny — w większości przypadków stanowi wiarygodny wskaźnik czasu gotowania. Jednak na czas gotowania mają wpływ niektóre czynniki: wielkość warzyw (krojone lub niekrojone)/ilość składników w koszyku/odmiana i dojrzałość warzyw/ilość wody w misie, która musi odpowiadać oznaczeniom (0,7 l). Należy upewnić się, że zatyczka do regulacji pary jest obrócona w kierunku „maks." (a). Jeśli potrawa nie jest wystarczająco ugotowana, można nieco przedłużyć czas gotowania.

Koszyk parowy	E5	Warzywa, ryby lub mięso gotowane na parze		20/40 min	1 kg	100 °C
		Zupy z kawałkami warzyw	12	3 min	3 l	100 °C
		P1 — cukinia		20 min	800 g	
		P1 — pasternak		25 min	800 g	
		P1 — łodyga pora		25 min	800 g	
		P1 — brokuły		20 min	500 g	
		P1 — ryby		15 min	600 g (z papierem do pieczenia)	
		P2 — ziemniaki		30 min	1 kg	
		P2 — marchew		30 min	1 kg	
		P2 — zielony groszek		30 min	800 g	
		P2 — białe mięso		20 min	600 g (z papierem do pieczenia)	

Wałek napędowy	C3	W misie można rumienić potrawy bez nałożonej pokrywki. Umożliwia to mieszanie składników oraz kontrolowanie procesu gotowania.		
		Funkcja GOTOWANIE BEZ POKRYWKI nie jest odpowiednia do przygotowywania dżemów ani mieszanin na bazie mleka (ryzyko rozlania).		
			PRACA W TEMP. DO 130°C	PRACA W TEMP. OD 135°C DO 150°C
		Gotowanie z pokrywką lub bez niej	Pokrywka otwarta	Pokrywka otwarta
		Akcesoria	Wszystkie akcesoria do użytku z wałkiem napędowym	Tylko wałek napędowy
		Prędkość	Tak	Nie
		Maksymalny czas	- jeśli temperatura wynosi maksymalnie 100°C: 2 godz. - jeśli temperatura jest w przedziale od 100°C do 130°C: 1 godz.	- jeśli temperatura wynosi co najmniej 135°C: 20 min
		!! Nie usuwać wałka napędowego natychmiast po jego użyciu. Aby go ostudzić, należy wlać wodę do pustej misy.		

MONTAŻ MISY, AKCESORIÓW I POKRYWKI

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie elementy **(C, D, E, F i H)** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie czyścić zespołu silnika **(A).** Misa **(C)** jest wyposażona w wałek napędowy **(C3)**, który można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie.
- Przed użyciem upewnić się, że wszystkie opakowania zostały usunięte, w szczególności zabezpieczenie między misą **(C)** a zespołem silnika **(A)**.
- Umieścić pierścień uszczelniający **(D3)** w uchwycie uszczelki **(D4) (patrz Rys. 1)**, a następnie zamocować zespół na pokrywce **(D2) (patrz Rys. 2)**.
- Umieścić pierścień uszczelniający **(C4)** na wałku napędowym **(C3)**. Zablokować złożone elementy na podstawie misy za pomocą pierścienia blokującego **(C5) (patrz Rys. 3)**. W przypadku korzystania z funkcji gotowania bez użycia pokrywki należy umieścić pierścień uszczelniający **(C4)** na wałku napędowym **(C3)**. Zablokować złożone elementy na podstawie misy za pomocą pierścienia blokującego **(C5) (patrz Rys. 3)**.
- Umieścić wybrane akcesorium w misie:

- Umieścić akcesoria **(E1, E2, E3 lub E4)** na wałku napędowym na dnie misy **(patrz Rys. 4.1)**
- W przypadku gotowania na parze należy włożyć koszyk parowy **(E5)** do misy **(patrz Rys. 4.3)** po uprzednim ostrożnym napełnieniu jej 0,7 l płynu do gotowania (woda, sos, itp.) **(patrz Rys. 4.2)**

- Włożyć składniki do misy lub koszyka parowego.
- Umieścić pokrywkę na misie **(C)**, wyrównując dwa trójkąty **(patrz Rys. 5)**. Zablokować pokrywkę bez nadmiernego użycia siły, obracając w kierunku wskazanym strzałką **(patrz Rys. 6)**.
- Założyć zatyczkę do regulacji pary **(D1)** na pokrywkę. Możliwe są jej trzy położenia **(patrz Rys. 7)**.
- Umieścić misę **(C)** na zespole silnika **(A)** tak, aby usłyszeć kliknięcie **(patrz Rys. 8)**.

Urządzenie uruchomi się tylko wtedy, gdy misa i pokrywka będą prawidłowo umieszczone oraz zablokowane na zespole silnika.

Jeśli jeden lub oba elementy zostały nieprawidłowo umieszczone lub zablokowane (patrz Rys. 10.1 i 10.2), na ekranie zostanie wyświetlone ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa. ⚠

URZĄDZENIE JEST WYPOSAŻONE W ZABEZPIECZENIE BLOKADY POKRYWKI

Pokrywka jest blokowana przy każdym uruchomieniu urządzenia. Zapobiega to otwarciu pokrywki podczas przygotowywania przepisu. Nie należy podejmować prób otwarcia zablokowanej pokrywki. To zabezpieczenie jest wyłączane po każdym zatrzymaniu pracy urządzenia. Jeśli wybrano temperaturę 50°C lub wyższą oraz prędkość 5 lub wyższą, na wyświetlaczu panelu sterowania wskazane zostanie 10-sekundowe odliczanie. Pokrywkę będzie można otworzyć dopiero po zakończeniu odliczania.

COMPANION: TWÓJ ASYSTENT CODZIENNEGO GOTOWANIA

Następujące przyciski sterujące się świecą, gdy są dostępne do użycia:

Start — Przycisk środkowy ma 11 funkcji. Funkcje te różnią się w zależności od czynności, które należy wykonać (uruchomienie, wstrzymanie, następny krok, potwierdzenie, zatrzymanie, itp.)

Jeśli do przygotowywanych potraw dostępny jest film, można go odtworzyć, dotykając tego przycisku

Anuluj/Wróć

Ustawienia (zmiany ustawień, połączenie Wi-Fi, składniki przepisu itp.)

Stosowanie zintegrowanej wagi*

1. PIERWSZE UŻYCIE

Robot wielofunkcyjny Companion to inteligentne urządzenie, które pomaga pomyślnie przygotować każdy posiłek. Oferuje setki bezpłatnych przepisów, dostępnych po paru dotknięciach ekranu. Intuicyjny, interaktywny ekran dotykowy umożliwia przygotowanie wielu potraw w rekordowo krótkim czasie.

Urządzenie Companion przygotowuje, miesza i gotuje składniki. Poprowadzi krok po kroku przez wszystkie etapy przepisu.
Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami — to naprawdę szybkie i proste!

Robot Companion włącza się przełącznikiem 0/I (patrz Rys. 9), po czym wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Na każdym kroku ikona ? oferuje pomoc w jego

wykonaniu. Strona często zadawanych pytań jest również dostępna pod adresem www.tefal.pl
Pod poniższym adresem dostępne są samouczki wideo, które pomogą rozpocząć korzystanie z urządzenia:
http://bit.ly/MeetyourTefalCompanion

• Ustawienia właściwe dla danego kraju
Przy pierwszym użyciu urządzenia trzeba będzie wybrać ustawienia właściwe dla swojego kraju.

1 Wybierz kraj 2 Wybierz język

Po wykonaniu tych dwóch kroków wyświetlony zostanie ekran powitalny.

• Połączenie z Internetem
Teraz można podłączyć urządzenie Companion do domowego Internetu. Można to zrobić od razu, wybierając opcję „Now” (Teraz), lub później, wybierając opcję „Later” (Później).

Ten krok można wykonać później, przechodząc do ustawień urządzenia Companion z poziomu ekranu głównego.
Korzystanie z następujących funkcji wymaga połączenia z Internetem:
Dostęp do wszystkich przepisów, „My recipe book” (Moja książka z przepisami), „In my fridge” (Co mam w lodówce), zdjęcia i filmy w przewodniku przyrządzania przepisów, aktualizacje produktu.

Aby podłączyć urządzenie Companion do Internetu, należy wykonać następujące czynności:

- Wybrać sieć (Nie można uzyskać dostępu do sieci? Należy przejść do sekcji „Settings” (Ustawienia), wybrać „WiFi Settings” (Ustawienia Wi-Fi), a następnie opcję „Turn on WiFi” (Włącz sieć Wi-Fi))
- Wprowadzić hasło do Wi-Fi
- Podczas nawiązywania połączenia wyświetlony zostanie ekran „Connection in progress” (Łączenie w toku). Ten krok może potrwać kilka minut
- SJeśli nie można podłączyć urządzenia Companion do sieci Wi-Fi, należy sprawdzić, czy nie znajduje się ono w pobliżu blachy lub płyty ze stali nierdzewnej i czy jest w odpowiedniej odległości od routera.
- Po pomyślnym nawiązaniu połączenia wyświetlony zostanie ekran „Congratulations!” (Gratulacje!)
- Na koniec należy wybrać swoją strefę czasową

Znaczenie wskaźników połączenia Wi-Fi:
Urządzenie nie jest połączone z siecią Wi-Fi
Urządzenie łączy się z siecią Wi-Fi
Urządzenie jest połączone z siecią WiFi

Filmy instruktażowe dotyczące podłączania urządzenia Companion do sieci Wi-Fi są dostępne pod adresem: http://bit.ly/MeetyourTefalCompanion

• Łączenie z aplikacją
Aplikacja Companion pozwala na monitorowanie urządzenia Companion bez konieczności przebywania w jego pobliżu. Urządzenie można połączyć ze smartfonem lub tabletem. Dzięki temu można również uzyskać dostęp do przepisów niezależnie od miejsca.

Należy sprawdzić, czy funkcja Wi-Fi w smartfonie/tablecie jest podłączona do Internetu (Wi-Fi/4G/3G itp.)
Urządzenie Companion musi być podłączone do gniazdka elektrycznego.
Ten krok można wykonać później, przechodząc do ustawień urządzenia Companion z poziomu ekranu głównego.
Korzystanie z następujących funkcji wymaga połączenia ze smartfonem/tabletem:
„My recipe book” (Moja książka z przepisami), zdalne śledzenie postępu wykonania przepisu za pomocą smartfonu, wysyłanie przepisów ze smartfonu/tabletu do urządzenia Companion.
Więcej informacji na temat plików cookie można znaleźć na stronie często zadawanych pytań Moulinex pod adresem: https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781.

- Zgodne urządzenia:
Listę modeli smartfonów i tabletów zgodnych z urządzeniem Companion można znaleźć w witrynie www.tefal.com

- Pobieranie aplikacji:
Pobrać aplikację Companion. Można ją pobrać bezpłatnie ze sklepów App Store (iPhone/iPad) i Google Play (Android).

Pobierz ze sklepu I'App Store

APLIKACJĘ NA SYSTEM ANDROID ZNAJDZIESZ W SKLEPIE Google Play

- Łączenie konta:
W aplikacji Companion na smartfonie/tablecie należy wybrać produkt Companion i utworzyć konto lub zalogować się na swoje istniejące konto.

Urządzenie wygeneruje kod (pojawi się na ekranie B6), który należy wprowadzić w aplikacji Companion.
Aby połączyć z urządzeniem Companion wiele smartfonów/tabletów, każda aplikacja musi być połączona z tym samym kontem użytkownika Companion.

Mój pierwszy przepis
Podczas pierwszego użycia urządzenie Companion oferuje możliwość przygotowania pierwszego przepisu, który pozwala zaznajomić się z korzystaniem z urządzenia. Wybór opcji „My First recipe" (Mój pierwszy przepis) spowoduje wyświetlenie instrukcji przygotowania przepisu krok po kroku.

Przepis ten zniknie z ekranu głównego po jego użyciu lub po 10-krotnym użyciu urządzenia Companion.

2. FUNKCJE URZĄDZENIA

Urządzenie Companion może pracować w trybie „online", ale może być również używane w trybie „offline". Ponadto zawiera wiele funkcji, które pomagają w codziennych inspiracjach oraz przyrządzaniu idealnych posiłków. W trybie „offline" dostępnych jest 310 przepisów, natomiast tryb „online" oferuje dostęp do setek innych przepisów!

• **Wyszukiwanie przepisów**
Przepisy kulinarne można wyszukiwać na ekranie głównym za pomocą przycisku „Search" (Szukaj) . Przepisy można wyszukiwać według nazwy lub składników. Ponadto wyszukiwanie można zawęzić za pomocą dostępnych filtrów.

• **Biblioteka przepisów**
Na ekranie głównym można uzyskać dostęp do funkcji „Recipe library" (Biblioteka przepisów). Funkcja ta daje dostęp do wszystkich przepisów dostępnych w społeczności Companion.
W trybie „offline" na ekranie głównym każdej funkcji urządzenia Companion można znaleźć wybrane karty z przepisami. Bezpośrednio z tych kart można uruchomić instrukcję przyrządzenia potrawy krok po kroku.

Można także wyszukać przepis, dotykając ikony „Search" (Szukaj)
W tym celu wystarczy wpisać nazwę potrawy lub składnik na pasku wyszukiwania i dotknąć przycisk OK.
Wyszukiwanie można zawęzić, dodając filtry (typ potrawy, czas przygotowania i pochodzenie przepisu).

• **Książki z przepisami** (dostępne tylko z połączeniem Wi-Fi)

Dostęp do funkcji „My recipe book" (Moja książka z przepisami) można uzyskać z poziomu ekranu głównego. Funkcja ta umożliwia wyszukiwanie wszystkich przepisów, które zostały wcześniej zapisane jako ulubione za pomocą aplikacji Companion w smartfonie lub tablecie.

Aby korzystać z tej funkcji, należy pobrać aplikację Companion i utworzyć konto. Książki z przepisami można tworzyć i edytować w smartfonie/tablecie oraz uzyskiwać do nich dostęp za pomocą urządzenia Companion, gdy jest podłączone do sieci Wi-Fi. Po podłączeniu urządzenia Companion do sieci Wi-Fi książki z przepisami będą automatycznie synchronizowane między urządzeniem a smartfonem/tabletem po stworzeniu każdego przepisu.

• **Co mam w lodówce** (dostępna tylko z połączeniem Wi-Fi)

Dostęp do funkcji „In my fridge" (Co mam w lodówce) można uzyskać z poziomu ekranu głównego. Dzięki niej można wyszukiwać przepisów przy użyciu wybranych składników.

Aby znaleźć pomysł na przepis, wystarczy dotknąć funkcji „In my fridge" (Co mam w lodówce), a następnie dodać składniki. Dla każdego z nich można podać ilości za pomocą wbudowanej wagi. (Naciśnij funkcję ważenia i włóż składniki do miski robota Companion. Następnie potwierdź ważenie). Następnie należy dotknąć opcji „Search" (Szukaj), aby wyświetlić listę przepisów pasujących do wprowadzonych ustawień.

PROGRAMY

Urządzenie oferuje 14 fabrycznie zaprogramowanych programów automatycznych:

Sosy	Duszenie	Zupy	Gotowanie na parze	Ciasta	Desery	Programy dodatkowe
Sos	Danie zrumienione	Zupa krem	Delikatna para	Chleb	Deser	Podgrzewanie
	Duszenie	Zupa z kawałkami	Mocna para	Chałka		Płukanie
	Risotto			Ciasto		

1. Wybrać odpowiedni program.
2. Istnieje możliwość zmiany wstępnie zaprogramowanych ustawień (w zależności od wybranego przepisu, składników i przygotowanych ilości składników). Za pomocą przycisków - i + ustawić temperaturę, czas i szybkość gotowania.
3. Po zakończeniu zmiany ustawień nacisnąć przycisk uruchomienia (B3), aby rozpocząć program.
4. Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
5. Po zakończeniu programów „Gładka krem", „Zupa z kawałkami", „Duszenie", „Risotto", „Sos", „Deser", „Delikatna para" oraz „Mocna para", urządzenie automatycznie przełącza się na tryb podgrzewania na 45 minut — w tym czasie jedzenie jest gotowe do podania. W przypadku użycia programów „Duszenie", „Sos", „Deser" oraz w trybie ręcznym silnik urządzenia pracuje z określoną prędkością w celu zachowania konsystencji mieszanki i zapobiegania przywieraniu jej do dna misy. Aby zakończyć funkcję podgrzewania, wystarczy nacisnąć przycisk „Finished" (Koniec) (B3). Po zakończeniu wyrabiania ciasta w programach „Chleb" i „Chałka" urządzenie przełącza się na tryb „wyrastanie ciasta" w temperaturze 30°C na 40 minut, aby zwiększyć jego objętość. Jeśli w trakcie trwania tego programu pokrywka zostanie otwarta lub pojemnik zostanie usunięty z podstawy, program zostanie zakończony. Aby zatrzymać tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „Ustawienia" i wybrać opcję „Reset" (Zresetuj).
6. Po uruchomieniu programu automatycznego istnieje możliwość zatrzymania urządzenia w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku „Stop". Program zostanie automatyczny wstrzymany. Można go uruchomić ponownie, naciskając przycisk „Start". W razie wyboru nieprawidłowego programu i chęci anulowania go, należy nacisnąć przycisk „Anuluj/Wróć".
7. Program „Podgrzewanie" umożliwia podgrzewanie ugotowanego dania przez 20 minut (z możliwością regulacji od 5 do 60 min).
8. Program „Płukanie" ułatwia czyszczenie misy. Wlać do misy 0,7 l wody z jedną kroplą płynu do mycia naczyń, po czym uruchomić program.

WIĘCEJ INFORMACJI NA TEMAT DOSTĘPNYCH PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

Programy automatyczne	Sos	Zupa krem	Zupa z kawałkami	Danie zrumienione	Duszenie	Risotto
Prędkość „domyślna" (regulowana)	S6 Od S2 do S8	10 impulsów i S12 przez 2 min	Od S7 do S10 przez 30 sekund	S3	S1	S2
Temperatura „domyślna" (regulowana)	70° C (od 50° C do 100° C)	100° C (od 90° C do 100° C)	100° C (od 90° C do 100° C)	130° C Bez regulacji	95° C (od 80° C do 100° C)	95° C (od 80° C do 100° C)
Czas „domyślny" (regulowana)	8 min (od 5 do 40 min)	40 min (od 20 do 60 min)	45 min (od 20 do 60 min)	5 min (od 2 do 15 min)	45 min (od 10 min do 2 godz.)	20 min (od 10 min do 2 godz.)
Funkcja „domyślne" „podgrzewanie" po zakończeniu programu	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Przykładowe przepisy	Sos holenderski	Zupa dyniowa	Zupa warzywna	Warzywa na parze	Wołowina po burgundzku	Risotto
Zgodne akcesoria						

Niektóre przepisy mogą powodować nieoczekiwane przepełnienie spowodowane powstawaniem pęcherzyków powietrza, szczególnie w przypadku użycia mrożonych warzyw. W takim przypadku konieczne będzie odpowiednie zmniejszenie ilości składników.

Programy automatyczne	Delikatna para	Mocna para	Chleb	Chałka	Ciasto	Deser	Podgrzewanie	Płukanie
Prędkość „domyślna” **(regulowana)**			S5 przez 2 min i 30 s	S5 przez 1 min i 30 s, następnie S6 przez 2 min	S3 przez 40 s, następnie S9 przez 3 min	S4 (od S2 do S8)	S2 (od S2 do S6)	S8 (od S5 do S8)
Temperatura „domyślna” **(regulowana)**	100° C (bez regulacji)	100° C (bez regulacji)				90° C (od 50° C do 110° C)	90° C (od 70° C do 100° C)	80° C (bez regulacji)
Temperatura przygotowywania **(regulowana)**	30 min (od 1 do 60 min)	35 min (od 1 do 60 min)	2 min i 30 s (od 30 s do 2 min i 30 s)	3 min i 30 s (od 30 s do 3 min i 30 s)	30 min i 40 s (od 1 min i 40 s do 3 min i 40 s)	15 min (od 5 do 60 min)	20 min (od 5 do 60 min)	5 min (od 1 do 10 min)
Funkcja „domyślne” „podgrzewanie” po zakończeniu programu	45 min	45 min				45 min		
„Domyślna” funkcja wyrastania ciasta w 30° C po zakończeniu programu			40 min	40 min				
Przykładowe przepisy	Foie gras na parze	Purée z marchwi na parze	Chleb	Chałka	Ciasto owocowe	Krem budyniowy	Przepis zawierający płyn	0,7 l wody + 1 kropla płynu do mycia naczyń.
Zgodne akcesoria								

• **Tryb ręczny**

Ustawienia prędkości, temperatury i czasu gotowania w urządzeniu Companion można dostosować do własnych przepisów.

Dostęp do funkcji „Manual mode” (Tryb ręczny) można uzyskać z poziomu ekranu głównego.

Wybór prędkości silnika.

Dwie prędkości przerywane, 10 progresywnych prędkości ciągłych i 1 maksymalna prędkość przerwana (S13).

Wybór temperatury pieczenia.
Od 30°C do 150°C.

Wybór czasu pracy.

Od 5 sekund do 2 godzin.

— +

Zwiększona prędkość, temperatura i czas gotowania.

Zmniejszona prędkość, temperatura i czas gotowania.

Instrukcja obsługi:
Urządzenie jest wyposażone w mikroprocesor kontrolujący i monitorujący jego stabilność. W przypadku niestabilności prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zredukowana. Jeśli niestabilność będzie się utrzymywać, silnik zatrzyma się, a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat bezpieczeństwa.
• Sprawdzić, czy nie dodano zbyt wielu składników i czy wybrana prędkość jest odpowiednia
• Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium
• Następnie uruchomić ponownie urządzenie w normalny sposób

• **Ustawienia**
Dostęp do funkcji „Settings” (Ustawienia) można uzyskać z poziomu ekranu głównego.
Funkcja ta umożliwia aktualizację danych zapisanych podczas pierwszego użycia urządzenia Companion

Można także podłączyć urządzenie do sieci Wi-Fi lub połączyć je z aplikacją, jeśli nie zrobiono tego podczas pierwszego użycia urządzenia.

• **Waga**

Przypomnienie o prawidłowym użytkowaniu: Podczas używania wagi nie dotykać urządzenia Companion i upewnić się, że nie ma żadnych przedmiotów naciskających na urządzenie lub znajdujących się pod nim. Upewnić się, że urządzenie stoi stabilnie na powierzchni roboczej. Na koniec sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest zakleszczony pod urządzeniem lub zbyt napięty, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe ważenie.

Podczas kalibracji lub ważenia należy upewnić się, że nic nie powoduje wibracji urządzenia Companion (np. płyta indukcyjna).

Wykorzystanie funkcji wagi:
Gdy na urządzeniu Companion zaświeci się przycisk wagi (B2), można ważyć składniki podczas przygotowywania przepisów. Aby zważyć składniki, miska (C1) musi być zainstalowana na części silnikowej (A).

Dostępne są trzy sposoby użycia wagi:

Ważenie w trakcie realizacji przepisu: Składniki można ważyć w trakcie realizacji przepisu na początku każdego nowego kroku.
1 - Nacisnąć logo wagi **(patrz Rys. 18a**)
2 - Odczekać kilka sekund, aby nastąpiła automatyczna kalibracja
3 - Zważyć składnik pokazany na ekranie, umieszczając go w misce i naciskając „OK”
4 - Jeśli krok wymaga użycia więcej niż jednego składnika, na ekranie pojawi się nazwa kolejnego składnika do zważenia
5 - Po zważeniu wszystkich składników w danym kroku, nacisnąć „OK”, a następnie kontynuować recepturę, postępując zgodnie ze wskazówkami na środkowym przycisku **(patrz Rys. B3**)

Ważenie „Co mam w lodówce”: Funkcja ta pozwala na wyszukanie przepisu według ilości wybranego przez użytkownika składnika.

1 - Można wybrać co najmniej jeden ze składników z lodówki, a następnie zaznaczyć go w aplikacji Companion za pomocą paska wyszukiwania.
2 - Nacisnąć logo wagi **(patrz Rys. 18a**)
3 - Umieścić składniki w misce na części silnikowej
4 - Lista przepisów zostanie zaproponowana w zależności od zważonych ilości

Ważenie ręczne: Można zważyć wszystkie składniki przed przygotowaniem przepisu w trybie ręcznym lub korzystając z programów automatycznych.

1 - Umieścić miskę (C1) na części silnikowej (A)
2 - Nacisnąć logo wagi **(patrz Rys. 18a**)
3 - Odczekać kilka sekund, aby nastąpiła automatyczna kalibracja
4 - Zważyć pierwszy składnik **(patrz Rys. 18b**)
5 - W przypadku chęci dodania składników należy skalibrować urządzenie, naciskając przycisk „CALIBRATION” (Kalibracja) i dodać następny składnik. Naciśnięcie przycisku kalibracji poprawia dokładność ważenia. Bez kalibracji pośredniej maksymalna dopuszczalna masa podczas pojedynczego ważenia wynosi 4 kg. Powyżej tej wagi wyświetlany jest komunikat o przeciążeniu
6 - Powtarzać tę procedurę tak często, jak to konieczne, nie przekraczając całkowitej wagi 8 kg

Uwaga: podczas stosowania nie przekraczać maksymalnych ilości podanych w tabeli na stronie 6 niniejszej ulotki.

!! Po 15 minutach braku aktywności w trybie ręcznym urządzenie Companion przechodzi w tryb gotowości. Aby wyjść z trybu gotowości, można dotknąć ekranu (B6) lub nacisnąć jeden z przycisków dotykowych (B1, B2, B3, B4 lub B5).

Funkcja KALIBRACJI
Przycisk KALIBRACJA służy do wyzerowania wskazań wagi.

Funkcja UNIT
Przycisk UNIT umożliwia zmianę jednostki wagi (g, cl, ml, oz).

• **Aktualizacje**

Aby zapewnić optymalne działanie funkcji jego, urządzenie będzie oferowało możliwość aktualizacji. W tym celu na ekranie zostanie wyświetlone okno z prośbą o akceptację/odrzucenie instalacji najnowszej dostępnej aktualizacji. Aby przeprowadzić aktualizację urządzenia Companion, należy dotknąć opcji „Accept” (Akceptuj).

Dzięki aktualizacjom otrzymasz również dostęp do wszystkich usług cyfrowych urządzenia Companion.

TRYB OFFLINE

Z urządzenia Companion można korzystać w trybie offline. W trybie offline dostępne są poniższe funkcje:

• **Biblioteka przepisów**
Szczegółowe informacje na temat biblioteki przepisów można znaleźć na stronie 219.
Biblioteka przepisów daje dostęp do 310 przepisów.

• **Programy**
Szczegółowe informacje na temat korzystania z programów automatycznych znajdują się na stronie 220.

• **Tryb ręczny**
Szczegółowe informacje na temat korzystania z trybu ręcznego można znaleźć na stronie 223.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

• Misę należy czyścić natychmiast po użyciu. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wkładać zespołu silnika (A) pod bieżącą wodę.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
Naczynie należy czyścić po użyciu.
• Wcisnąć blokady (C2) i unieść zespół misy (C).
• Umieścić misę na płaskiej powierzchni.
• Odblokować pokrywkę, obracając ją o ćwierć obrotu w prawo. Ostrożnie zdjąć pokrywkę.
• **Należy zachować ostrożność przy opróżnianiu misy i myciu ostrzy noża Ultrablade (F1) oraz ostrza do zagniatania i kruszenia (F4), ponieważ te elementy są bardzo ostre.**
• Gdy części ostygną:
- Wymontować wałek napędowy (C3), uszczelkę (C4) i pierścień blokujący (C5) (patrz Rys. 13).
- Wyczyścić misę (C), wałek napędowy (C3), uszczelkę (C4) i pierścień blokujący (C5), akcesoria (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), nasadkę do regulacji pary (D1), pokrywkę (D2), pierścień uszczelniający (D4) oraz uchwyt uszczelki (D3) za pomocą gąbki i ciepłej wody z mydłem.
• Opłukać każdą część pod bieżącą wodą.
• W przypadku żywności, która przywarła do misy, pozostawić ją na kilka godzin zamoczoną w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie i zeskrobać wszelkie pozostałości, jeśli jest to konieczne, przy użyciu łopatki (F) lub szorstkiej strony gąbki.
• Aby usunąć z misy osad, użyć szorstkiej strony gąbki (w razie konieczności nasączonej octem).
• Aby utrzymać schludny wygląd i trwałość szklanego ekranu, należy go czyścić gąbką. Nie używać jej szorstkiej strony w celu uniknięcia zarysowań.

• Do czyszczenia zespołu silnika (A) użyć wilgotnej szmatki. Dokładnie osuszyć.
• Aby ułatwić sobie czyszczenie, należy pamiętać, że misę, zespół pokrywki i akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem wałka napędowego (C3) i (C4) oraz pierścienia blokującego (C5) (patrz Rys. 14).
• Akcesoria, wyjmowany wałek napędowy i elementy pokrywki mogą się nieznacznie odbarwiać w przypadku użycia niektórych składników (curry, sok z marchwi itp.). Nie stanowi to zagrożenia dla zdrowia i nie wpływa na działanie urządzenia. Aby tego uniknąć, należy wyczyścić te części natychmiast po ich użyciu.
• Przed ponownym użyciem zmontowanej misy (C) należy zawsze upewnić się, że styki elektryczne pod misą są czyste i suche.
• Aby utrzymać schludny wygląd i trwałość pokrywki urządzenia, należy myć ją ręcznie. Nie używać szorstkiej strony gąbki, gdyż może to porysować powierzchnię.
• Aby uniknąć uszkodzenia misy (C), należy przestrzegać instrukcji obsługi zmywarki. Nie należy zwiększać ilości soli ani środka myjącego do zmywarek.

WAŻNE: PRZEŁĄCZENIE URZĄDZENIA W TRYB BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie jest standardowo wyposażone w elektroniczne zabezpieczenia silnika, które zapewniają jego długą żywotność. Ten elektroniczny system chroni silnik przed nieprawidłowym użytkowaniem. Jego zadaniem jest jego pełne zabezpieczenie.

W pewnych bardzo skrajnych warunkach pracy, które nie są zgodne z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi (patrz tabela „TWOJE URZĄDZENIE”: zbyt duże ilości bądź wyjątkowo długi czas pracy lub zbyt mało czasu między potrawami), elektroniczny system bezpieczeństwa zostanie uruchomiony w celu ochrony silnika. W takim przypadku urządzenie zostanie zatrzymane, a na ekranie wyświetlony zostanie „komunikat bezpieczeństwa”, informujący, że urządzenie tymczasowo przestało działać.
Jeśli na ekranie pojawi się „komunikat bezpieczeństwa”, a urządzenie przestanie działać, należy wykonać następujące czynności:
• pozostawić urządzenie podłączone do zasilania z przełącznikiem 0/I w położeniu 1 „WŁ” (G).
• zapoznać się z zaleceniami na ekranie, aby zmienić ustawienia programu (patrz tabela „URZĄDZENIE”, aby uzyskać informacje na temat ilości składników/czasu gotowania/temperatury/typu akcesorium).
W razie jakichkolwiek pytań można się skontaktować z naszym Działem obsługi klienta (patrz dane kontaktowe w książeczce gwarancyjnej).

CO ZROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Jedzenie jest niedogotowane	Podany czas gotowania ma charakter orientacyjny — w większości przypadków stanowi wiarygodny wskaźnik czasu gotowania. Na czas gotowania mają wpływ takie czynniki, jak: -Wielkość składników żywności (krojone lub niekrojone) - Ilość składników - Różnorodność i dojrzałość warzyw - Czy składniki są mrożone, itp.	Wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk + na wyświetlaczu (B6). Użyć mniejszych kawałków.
	Nasadka do regulacji ilości pary nie jest prawidłowo założona.	Ustawić nasadkę do regulacji pary w pozycji „Max”. W tej pozycji zachowywana jest maksymalna ilość ciepła w misie w przypadku wszystkich funkcji gotowania (zupy, gotowanie na parze itp.). Ta pozycja zapobiega także rozpryskom podczas mieszania/miksowania. Pozycja „małej ilości pary” umożliwia maksymalne ulatnianie się skroplin, nadając potrawom lub sosom lepszej konsystencji (np. risotto, kremowe desery, sosy itp.).
Jedzenie gotowane na parze jest niedogotowane	Nieprawidłowa ilość wody w misie. Zbyt duże kawałki składników.	Ilość wody w misie musi odpowiadać oznaczeniom (0,7 l). Można także skorzystać z trybu ręcznego, wybierając temperaturę 120°C i czas gotowania w zależności od ilości i rodzaju składników. Użyć mniejszych kawałków.
Trudności w przygotowaniu niektórych przepisów	Nieodpowiednie przepisy.	Twoje przepisy — osobiste lub dostępne w Internecie — mogą nie być odpowiednie dla urządzenia i jego akcesoriów (ilości, czas gotowania, nieodpowiednie akcesoria). Przed rozpoczęciem realizacji własnego przepisu należy upewnić się, że przestrzegane są instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
Urządzenie nie uruchamia się	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.
	Ekran B6 jest nadal pusty/ urządzenie jest w trybie „gotowości”	Nacisnąć jeden z przycisków dotykowych (od B1 do B5).
	Przełącznik (G) znajduje się w położeniu 0.	Ustawić przełącznik w pozycji 1.
	Misa lub pokrywka nie są prawidłowo ustawione lub zablokowane.	Sprawdzić, czy misa lub pokrywka są prawidłowo ustawione i zablokowane zgodnie z rysunkami w instrukcji obsługi.
Pokrywka nie blokuje się	Pokrywka nie jest prawidłowo zamontowana.	Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo założona na uchwyt uszczelki oraz czy uchwyt uszczelki jest prawidłowo założony na pokrywce.

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Nadmierne drgania urządzenia	Urządzenie nie jest ustawione na płaskiej powierzchni. Urządzenie nie jest stabilne.	Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Objętość składników jest zbyt duża	Zmniejszyć ilość składników.
	Nieprawidłowe akcesorium.	Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium.
Niewielki hałas podczas pracy	Wałek napędowy urządzenia może emitować dźwięk podczas pracy z ograniczoną prędkością lub przy niektórych składnikach (ryż itp.).	Zjawisko to jest tymczasowe i nie wpływa na okres eksploatacji urządzenia. Wraz z użytkowaniem urządzenia i po kilkukrotnym wyczyszczeniu wałka napędowego dźwięk będzie się zmniejszać lub zaniknie (patrz „Czyszczenie urządzenia”).
Duży hałas podczas pracy	Użyto niewłaściwego akcesorium.	Upewnić się, że używana jest odpowiednia przystawka (np. nie używać trzepaczki E3 do wyrabiania lub miksowania ciasta — użyć ostrza E4) . Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z zaleceniami zawartymi w przepisie oraz z instrukcjami obsługi zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
Przeciek przez pokrywę	Objętość składników jest zbyt duża	Zmniejszyć ilość składników.
	Pokrywka nie jest prawidłowo założona lub zablokowana.	Zablokować poprawnie pokrywkę na misie.
	Pierścień uszczelniający nie jest prawidłowo założony.	Umieścić pierścień uszczelniający w uchwycie uszczelki i przypiąć złożone elementy do pokrywki.
	Pierścień uszczelniający jest pęknięty lub uszkodzony.	Wymienić uszczelkę. W tym celu skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Nieprawidłowe akcesorium.	Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium.
Wyciek z naczynia	Uszczelka nie znajduje się we właściwym położeniu.	Prawidłowo założyć uszczelkę.
	Uszczelka jest uszkodzona.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pierścień blokujący **(C5)** nie jest prawidłowo zablokowany.	Prawidłowo zablokować pierścień **(C5).**
Ostrza z trudem się obracają.	Składniki są zbyt duże lub zbyt twarde.	Zmniejszyć wielkość lub ilość składników. Dolać płynu.
Z silnika ulatnia się zapach	Może wystąpić przy pierwszym użyciu urządzenia lub w przypadku przeciążenia spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże.	Odczekać aż silnik ostygnie (około 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w naczyniu.
Wyświetla się komunikat bezpieczeństwa ⚠	Nieprawidłowo zablokowana misa lub pokrywka	Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy misa jest prawidłowo zablokowana na zespole silnika oraz czy pokrywka jest prawidłowo zablokowana na misie. Jeżeli problem będzie nadal występował, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pokrywka jest zablokowana na pojemniku w trybie „gotowania bez pokrywki”.	Przed rozpoczęciem programu gotowania należy odblokować pokrywkę. Jeżeli problem będzie nadal występował, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Funkcja blokady pokrywki jest nadal aktywna (drążek wysunięty), co oznacza, że pokrywka nie blokuje się w odpowiednim położeniu.	Podczas pracy urządzenie zostało wyłączone przełącznikiem I/O lub zostało po prostu odłączone od sieci elektrycznej.	Ustawić przełącznik I/O w pozycji I, aby zresetować urządzenie oraz zabezpieczenie blokady pokrywki. Drążek automatycznie powróci do pierwotnego położenia i będzie można zablokować pokrywkę.
Komunikat błędu SECU	Wirnik nie obraca się.	Opróżnić misę i odczekać, aż ostygnie, po czym spróbować ponownie. Jeśli problem będzie nadal występował, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
Komunikat błędu ERR39	Przegrzanie misy.	Przerwać używanie urządzenia na krótki okres. Poczekać, aż misa ostygnie. Jeśli problem będzie nadal występował, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
Komunikat błędu SECU	Przegrzanie silnika.	Odczekać 30 min aż urządzenie ostygnie i zmniejszyć ilość jedzenia w misie.
Komunikat błędu SECU	Urządzenie jest niestabilne.	Działanie urządzenia zostało zatrzymane, ponieważ wykryto niestabilność. Zmniejszyć ilość składników w misie.
ERR21, ERR22	Urządzenie jest przegrzane.	Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR31	Nie można zablokować pokrywki.	Wyłącz i ponownie włącz urządzenie.
ERR35	Urządzenie Companion nie działa prawidłowo.	Przerwać używanie urządzenia na krótki okres. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i włożyć ją ponownie. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR37, ERR03, ERR01	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR23	Urządzenie Companion jest przegrzane.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR02, ERR30	Problem z połączeniem.	Urządzenie Companion nie łączy się z Wi-Fi. Należy upewnić się, że domowa sieć Wi-Fi działa prawidłowo, a urządzenie Companion znajduje się w odpowiednim miejscu do połączenia się z siecią Wi-Fi (z dala od metalowych przedmiotów/ przeszkód, jak najbliżej źródła sieci Wi-Fi). Podczas próby połączenia nie używać kuchenki mikrofalowej. Wyłącz urządzenie, a następnie odczekaj 10 sekund przed jego ponownym włączeniem.
Wyświetlanie	Urządzenie nie jest połączone z siecią Wi-Fi.	To normalne, jeśli urządzenie nie będzie podłączone do sieci Wi-Fi. Informacje na temat podłączania urządzenia można znaleźć w rozdziale „Połączenie internetowe”. Jeśli urządzenie jest podłączone do sieci Wi-Fi, wyłącz je, a następnie odczekaj 10 sekund przed ponownym włączeniem. Spróbuj polepszyć jakość sygnału, postępując zgodnie z poniższymi zaleceniami. Jeśli nie można podłączyć urządzenia Companion do sieci Wi-Fi, należy sprawdzić, czy nie znajduje się ono w pobliżu blachy lub płyty ze stali nierdzewnej i czy jest w odpowiedniej odległości od routera.
Wyświetlanie	Urządzenie łączy się z siecią Wi-Fi.	Poczekać na wyświetlenie następujące logo
UI-1, UI-3	Urządzenie ma problemy z załadowaniem pewnych danych przez sieć Wi-Fi.	Jeśli problem będzie się powtarzał, sygnał sieci Wi-Fi może być zbyt słaby. Aby poprawić jakość sygnału sieci Wi-Fi, spróbuj przenieść urządzenie bliżej routera lub umieścić wzmacniacz sygnału sieci Wi-Fi bliżej urządzenia.

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Urządzenie ma problemy z odtwarzaniem określonych danych lokalnych lub danych sieci Wi-Fi	Wyłącz urządzenie, a następnie odczekaj 10 sekund przed jego ponownym włączeniem. Jeśli urządzenie nie jest podłączone, podłącz je do sieci Wi-Fi. Jeśli urządzenie jest podłączone, spróbuj poprawić jakość sygnału Wi-Fi (patrz powyżej). W naszej bazie danych jest wiele przepisów, przejdź do podobnego przepisu
Na ekranie wyświetlany jest komunikat o błędzie ERR34	Rezystor grzewczy nie działa.	Sprawdzić, czy styki zasilacza pod miską nie są zabrudzone. Jeśli tak, wyczyścić je i spróbować ponownie. Jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Urządzenie Companion nie waży prawidłowo	- Przedmiot dotyka zespołu silnika (B) - Przewód zasilający znajduje się pod urządzeniem Companion lub jest napięty - Urządzenie Companion nie przylega do czterech czujników - Inne przyczyny	- Upewnić się, że nic nie przylega do urządzenia Companion - Wyjąć przewód zasilający spod urządzenia i upewnić się, że nie jest napięty - Upewnić się, że urządzenie Companion jest umieszczone na czystej, płaskiej powierzchni roboczej - Jeśli problem nadal występuje, prosimy o kontakt z serwisem posprzedażowym
ERR45	Wystąpił problem z czujnikiem wagi.	Należy zachować ostrożność podczas ważenia i umieścić produkt stabilnie na wadze, aby otrzymać dokładny wynik pomiaru. Upewnij się, że nic nie powoduje wibracji.
Wyświetlacz wagi pozostaje na poziomie 0 g, kiedy wkładam jedzenie do miski	Wystąpił problem z czujnikiem wagi.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

Urządzenie nadal nie działa?
Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

UTYLIZACJA

- Utylizacja opakowania i urządzenia

Opakowanie składa się z materiałów bezpiecznych dla środowiska i dlatego można je utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji.
W celu utylizacji urządzenia należy zwrócić się do odpowiedniego punktu w swojej okolicy.

- Koniec okresu eksploatacji produktów elektronicznych lub elektrycznych:

Wspólnie chrońmy środowisko!
ⓘ Urządzenie składa się z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
➲ Należy pozostawić je w punkcie zbiórki odpadów w celu ich przetworzenia.

* Znak towarowy i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Bluetooth SIG, Inc., a ich użycie przez grupę SEB zostało zatwierdzone.
Google Play i Android są znakami towarowymi firmy Google Inc.
Apple i logo Apple są znakami towarowymi firmy Apple Inc., zarejestrowanymi w Stanach Zjednoczonych i innych krajach. APP Store jest znakiem usługowym firmy Apple Inc.

SŁOWNICZEK

Parowanie: Grupowanie lub łączenie ze sobą dwóch urządzeń.

Odbywa się, gdy smartfon lub tablet łączy się po raz pierwszy z urządzeniem Companion.

Synchronizacja: aktualizacja informacji. Aplikacja synchronizuje się z urządzeniem Companion w celu wymiany informacji, gdy jest z nim połączona.

Łączenie: Nawiązywanie połączenia między aplikacją (ma smartfonie/tablecie) a urządzeniem (Companion). Łączenie jest niezbędne do synchronizacji.

Pliki cookie: informacje o użytkowaniu przesyłane do firmy Tefal w celu doskonalenia aplikacji.

FR p. 1 - 23
NL p. 24 - 46
EN p. 47 - 69
DE p. 70 - 92
IT p. 93 -115
PT p.116 -138
ES p.139 -161
KK p.162 -184
RU p.185 -207
PL p.208 -230

8020007639-02